農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

大正元年度

茶樹栽培試驗場事業報告

三叉河分場

三叉河分場事業報告目次

第一章　總　說
第一節　建物　一
第二節　面積及欉數　一
第三節　氣候　二
第二章　事業概況
第一節　本年各茶期ニ於ケル茶芽發育ノ狀態　五
第二節　收穫　六
第三章　試驗事項
第一節　肥料效果比較試驗　八
第二節　施肥期試驗　一二
第三節　有肥中耕回數試驗　一六
第四節　三要素用量試驗　一九
第五節　無肥中耕回數試驗　二六

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

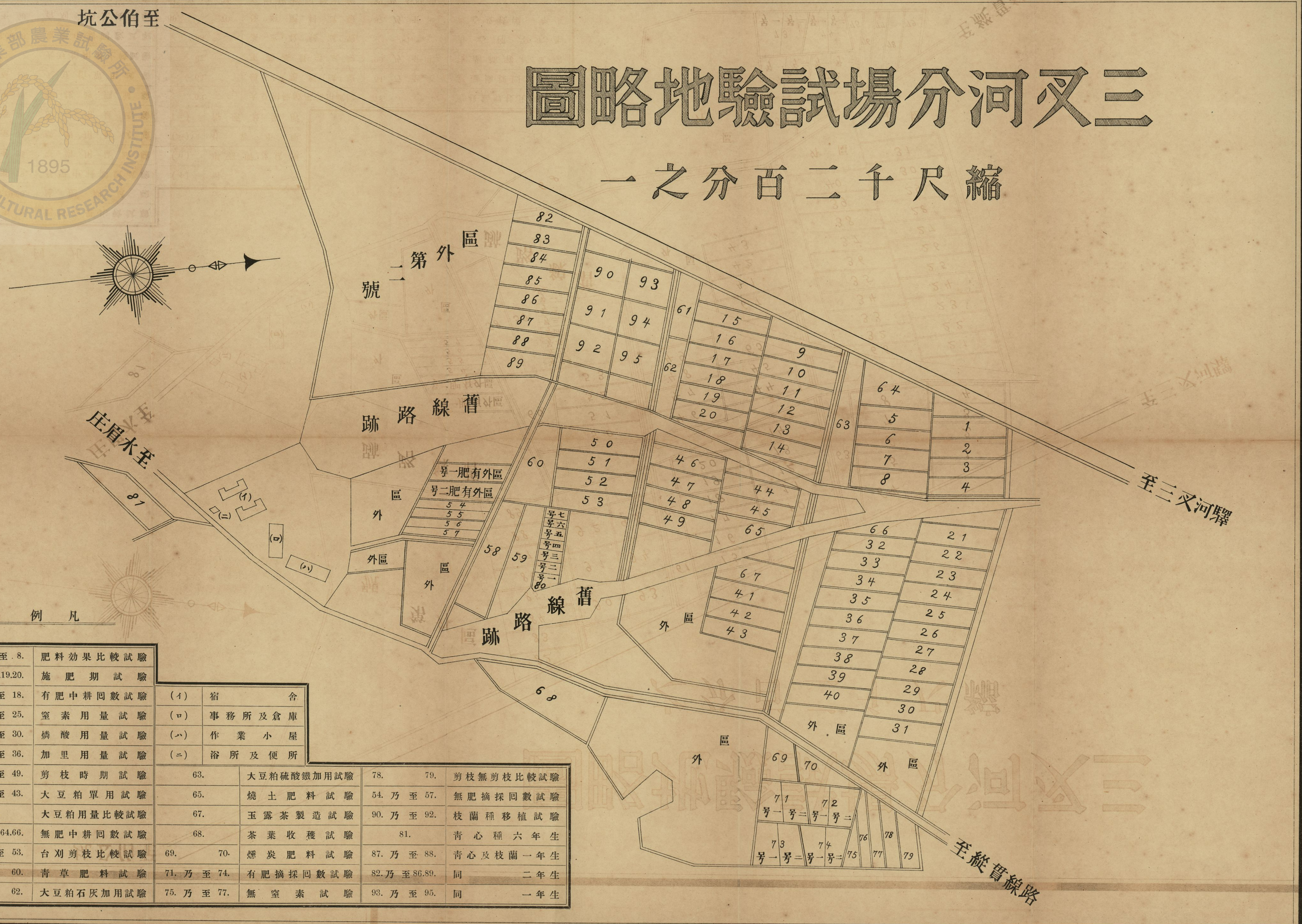
第六節　剪枝時期試驗　三一
第七節　台刈剪枝比較試驗　三五
第八節　大豆粕單用試驗　三八
第九節　青草施用試驗　四〇
第十節　燒土肥料試驗　四三
第十一節　大豆粕石灰加用及ヒ硫酸鐵加用試驗　四五
第十二節　種類試驗　四七
第十三節　摘採回數試驗　四九
第十四節　燻炭肥料試驗　五一
第十五節　無窒素肥料試驗　五二
第十六節　大豆粕單用比較試驗　五三
第十七節　移植試驗　五四
第十八節　壓條試驗　五五
第十九節　插木試驗　五五
第二十節　三叉河地方ニ於ケル烏龍茶ト紅茶トノ比較試驗　五七

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第四章　機　械
第一節　綠茶製造工程　六一
第二節　紅茶製造工程　六二
第五章　調　査
第一節　茶芽伸長度合調査　六三
第二節　製茶時間調査　七一
第三節　臺灣ニ於ケル茶ノ代用品調査　七四

三叉河分場試驗地略圖

縮尺千二百分之一



農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

凡例

1. 乃至 8.	肥料効果比較試驗				
9. 乃至 14.19.20.	施肥期試驗				
15. 乃至 18.	有肥中耕回數試驗	(イ)	宿舍		
21. 乃至 25.	窒素用量試驗	(ロ)	事務所及倉庫		
26. 乃至 30.	燐酸用量試驗	(ハ)	作業小屋		
32. 乃至 36.	加里用量試驗	(ニ)	浴所及便所		
44. 乃至 49.	剪枝時期試驗	63.	大豆粕硫酸鐵加用試驗	78. 79.	剪枝無剪枝比較試驗
39. 乃至 43.	大豆粕單用試驗	65.	燒土肥料試驗	54. 乃至 57.	無肥摘採回數試驗
80.	大豆粕用量比較試驗	67.	玉露茶製造試驗	90. 乃至 92.	枝蘭種移植試驗
37. 乃至 42.64.66.	無肥中耕回數試驗	68.	茶葉收穫試驗	81.	青心種六年生
50. 乃至 53.	台刈剪枝比較試驗	69. 70.	燻炭肥料試驗	87. 乃至 88.	青心及枝蘭一年生
58. 59. 60.	青草肥料試驗	71. 乃至 74.	有肥摘採回數試驗	82. 乃至 86.89.	同 二年生
67. 62.	大豆粕石灰加用試驗	75. 乃至 77.	無窒素試驗	93. 乃至 95.	同 一年生

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第一章 總說

第一節 建物

總建物坪數九拾五坪

內譯

名稱	棟數	坪數
事務室及附屬物置、倉庫	一	二四、〇〇〇坪
製造場土人宿舍	一	三三、〇〇〇
宿舍	二	三六、〇〇〇
浴室及便所	一	二、〇〇〇
計	五	九五、〇〇〇

第二節 面積及欉數

總反別八町三反〇二十步四合

內譯

區別	反別	茶欉數 十七年生	十一年生	九年生	五年生	二年生	一年生	計
敷地	反畝 三、五〇〇、八	—欉	—欉	—欉	—欉	—欉	—欉	—欉
道路及ビ溝渠荒蕪地	一七、九一一、四	—	—	—	—	—	—	—

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

試驗地	三一、七〇一、四	二二、七六六	二、八六九	二五〇	二、一四五	一、二一〇	三、〇二四	三三、二六四
區外地	二九、九〇六、八	一三、八四五	六六五	—	—	一、三〇〇	四〇〇	一六、二一〇
計	八三、〇二〇、四	三六、六一一	三、五三四	二五〇	二、一四五	二、五一〇	三、四二四	四八、四七四

備考

本年四季摘採茶欉數ハ五年木以上四萬貳千五百四拾欉ニシテ二年生ハ夏季少量ノ摘採ヲナシ一年生ハ摘採セズ

第三節 氣候

温度 雨量

月別	室内温度計(攝氏) 午前六時	室内温度計(攝氏) 正午	室内温度計(攝氏) 午後五時	日温計(攝氏) 午前八時	日温計(攝氏) 正午	日温計(攝氏) 午後五時	地皮温度計(攝氏) 午前八時	地皮温度計(攝氏) 正午	地皮温度計(攝氏) 午後五時	地中計(攝氏) 午前八時	地中計(攝氏) 正午	地中計(攝氏) 午後五時	雨量計 粍	天氣日數 晴天	天氣日數 曇天	天氣日數 雨天
一月	一二、九	一四、九	一四、四	一〇、三	一六、二	一一、〇	一一、七	一三、五	一二、七	一六、三	一六、三	一六、二	一三七、八	九日	一八日	四日
二月	一二、九	一五、九	一五、五	一一、四	一八、六	一三、一	一一、四	一三、七	一三、五	一五、一	一五、二	一五、二	七六、五	一一	八	一〇
三月	一五、四	一八、〇	一七、五	一四、一	二二、一	一五、一	一四、六	一六、八	一六、〇	一七、五	一七、七	一七、七	一四七、九	一九	三	九
四月	一八、四	二二、五	二一、八	二〇、一	二八、五	一九、七	一八、一	二一、三	二〇、三	二〇、四	二〇、六	二〇、七	四五、三	二二	五	四
五月	二二、六	二五、三	二四、九	二二、九	二七、六	二二、七	二二、四	二四、一	二三、八	二四、〇	二四、一	二四、一	三〇四、六	一二	四	一五
六月	二三、五	二五、八	二五、一	二五、〇	二八、四	二三、八	二三、四	二五、六	二四、七	二四、八	二四、八	二四、八	九一一、七	九	二	一九
七月	二五、〇	二八、八	二七、九	二八、二	三三、九	二五、八	二四、四	二九、二	二七、二	二六、九	二七、一	二七、一	七二、六	二〇	一	一〇
八月	二四、六	二七、三	二六、四	二五、七	三〇、四	二五、二	二四、〇	二七、〇	二六、四	二六、六	二六、七	二六、七	五八九、〇	一四	二	一五
九月	二三、一	二五、八	二五、〇	二三、三	二七、七	二三、一	二二、五	二五、二	二三、八	二四、九	二五、二	二五、四	三一一、七	一九	二	九

月別各旬温度雨量表

（温度ハ正午観測 一旬ハ五日トス）

月別	一旬 温度	一旬 雨量	二旬 温度	二旬 雨量	三旬 温度	三旬 雨量	四旬 温度	四旬 雨量	五旬 温度	五旬 雨量	六旬 温度	六旬 雨量	一ヶ月 平均温度	一ヶ月 總雨量
一月	一六、八	〇、五	一五、〇	二六、三	一四、六	三三、一	一五、一	二九、二	一八、二	一七、〇	一〇、五	三一、七	一四、九	一三七、八
二月	一一、六	三、八	一三、七	〇	一七、六	一三、二	一三、八	九、九	一八、一	三六、九	二一、八	一二、七	一五、九	七六、五
三月	一九、六	四、〇	一九、九	五、〇	一五、六	一二七、二	一三、〇	一〇、九	一八、五	〇、三	二一、二	〇、五	一八、〇	一四七、九
四月	一九、八	一、二	一九、二	一一、六	二〇、八	三二、四	三三、七	〇、一	二六、八	〇	二四、八	〇	二二、五	四五、二
五月	二四、二	二一、九	二五、〇	〇	二五、二	一四二、二	二七、〇	四五、三	二四、〇	五七、九	二六、三	三七、三	二五、三	三〇四、六
六月	二五、一	一六〇、四	二六、五	一五六、五	二五、五	五三、一	二五、四	五三一、〇	二六、六	七、八	二七、六	二、九	二五、八	九一一、七
七月	二八、二	一六、八	二八、六	五、一	二八、八	一五、六	二八、六	一六、八	二八、六	一四、九	二七、三	三、四	二八、八	七二、六
八月	二七、八	一〇、七	一七、六	六、二	二七、六	二四、五	二七、四	三九、六	二七、六	九、六	二六、六	四九八、六	二七、三	四八九、〇
九月	二八、二	〇、七	二八、六	〇	二四、三	七五、五	二五、二	二〇六、五	二四、六	四、三	二四、二	二四、七	二五、八	三一一、七
十月	二二、二	〇	二三、〇	〇	二四、〇	〇	二三、四	〇	二四、〇	〇	二三、一	二、三	二三、二	二、三
十一月	二二、六	〇	二一、四	〇	二〇、〇	六、三	一八、六	〇	一七、六	〇	二二、二	一、一	二〇、二	七、四
十二月	一八、〇	一九、〇	一八、〇	〇	一七、八	七、〇	一九、二	三、二	一六、二	一、四	一五、六	二七、二	一七、四	五七、八

	十月	十一月	十二月	一ヶ年計平均
	一九、一	一六、六	一四、一	一九、〇
	二三、一	二〇、二	一七、四	二三、八
	二二、四	一九、三	一六、五	二一、四
	二〇、八	一五、八	一二、一	一九、一
	二七、八	二三、四	一八、四	二五、二
	二〇、九	一五、六	一三、三	一九、一
	一八、六	一五、四	一五、二	一八、二
	二二、二	一八、二	一五、一	二一、〇
	二一、一	一七、〇	一四、一	二〇、〇
	二二、五	一九、七	一七、二	二一、五
	二二、六	一九、八	一七、三	二一、五
	二二、五	二〇、二	一七、三	二一、五
	二、三	七、四	五七、八	一ヶ年總雨量計 一、六六四、六
	二七	二三	一七	二〇一
	三	六	三	五七
	一	一	二	一〇八

三ヶ年各茶期間温度雨量比較表

茶期別	年次	季間日子	室内温度（攝氏）午前六時	室内温度 正午	室内温度 午後五時	室内温度 最高	室内温度 最低	日温計（攝氏）午前八時	日温計 正午	日温計 午後五時	日温計 最高	日温計 最低	地皮温度計（攝氏）午前八時	地皮温度計 正午	地皮温度計 午後五時	地皮温度計 最高	地皮温度計 最低	地中計（攝氏）午前八時	地中計 正午	地中計 午後五時	地中計 最高	地中計 最低	雨量計 總雨量	雨量計 一日平均量
春茶	大正元年	自三月十九日至五月三日四十六日間	一八、一	二二、八	二二、三	二八、〇	一一、〇	一九、一	二七、三	一九、二	三八、八	九、八	一七、四	二〇、四	一七、五	二五、一	一〇、一	一九、六	一九、八	一九、八	二二、七	一四、七	耗 四九、七	耗 一、一
	四十四年	自三月廿一日至四月廿九日四十日間	一六、一	二〇、七	一九、五	二七、〇	一〇、〇	一五、七	二二、二	一七、二	二八、八	八、八	一六、〇	一九、二	一七、九	二七、一	一一、一	一九、二	一九、三	一九、六	二二、七	一六、二	九八、〇	二、四
	四十三年	自三月廿九日至五月七日三十九日間	一九、二	二二、五	二一、四	二七、〇	一二、〇	一九、二	二五、一	一九、六	三四、八	一〇、八	一九、九	二七、四	二三、六	三七、一	一二、一	二一、一	二一、六	二一、五	二六、二	一六、七	九四、六	二、四
夏茶	大正元年	自五月十日至八月六日八十九日間	二四、〇	二六、九	二五、〇	三〇、〇	一九、〇	二五、八	三〇、一	二四、三	三六、八	一七、八	二二、九	二五、五	二四、六	三〇、一	二〇、一	二五、六	二五、七	二五、八	二七、七	二三、二	一、二七七、七	一四、三
	四十四年	自五月十一日至八月九日九十二日間	二四、一	二七、九	二七、〇	三一、〇	一七、〇	二五、三	三〇、八	二五、三	三九、八	一四、八	二四、二	二七、九	二六、六	三二、一	一五、一	二五、七	二五、八	二五、八	二八、三	二二、七	七一五、二	七、七
	四十三年	自五月十三日至八月八日九十八日間	二三、八	二七、一	二六、五	三一、〇	一五、〇	二七、〇	二九、八	二八、三	四七、八	一三、八	二六、二	二八、六	二七、一	四〇、一	一六、一	二五、九	二六、三	二六、三	二九、七	二〇、七	六七四、二	六、九
秋茶	大正元年	自八月十二日至十月十三日六十二日間	二二、四	二五、六	二四、六	二九、〇	一五、〇	二三、五	二五、三	二二、五	三六、八	一六、八	二二、一	二五、五	二四、五	三〇、一	一六、一	二四、九	二四、九	二五、一	二八、二	二〇、二	八八三、八	一四、三
	四十四年	自八月十四日至十月十七日六十五日間	二二、六	二六、一	二五、二	三〇、〇	一五、〇	二三、六	二九、七	二二、四	三八、八	一一、八	二二、一	二五、五	二三、九	二九、一	一四、一	二五、〇	二五、一	二五、一	二七、七	二〇、二	八二〇、〇	一三、六
	四十三年	自八月廿八日至十月廿三日五十七日間	二二、一	二五、六	二四、六	二九、〇	一七、〇	二二、二	三〇、三	二二、六	四二、八	一八、八	二一、八	二七、二	二三、六	三八、一	一五、一	二四、九	二四、八	二四、九	二九、二	二〇、二	三〇九、六	五、四
冬茶	大正元年	自十月廿四日至十一月廿七日卅五日間	一七、四	二一、〇	二〇、〇	二五、〇	一三、〇	一八、一	二二、八	一六、五	三二、八	九、八	一六、三	一九、一	一七、八	二四、一	一一、一	二〇、六	二〇、八	二〇、九	二三、二	一七、二	八、九	〇、三
	四十四年	自十月三十日至十一月卅日卅二日間	一六、四	二一、〇	二〇、〇	二六、〇	一三、〇	一六、四	二五、一	一六、二	三三、八	一一、八	一五、二	一八、八	一七、五	二二、一	一二、一	二〇、一	二〇、三	二〇、三	二一、七	一八、七	一九、三	〇、六
	四十三年	自十一月十日至十一月廿四日十五日間	一三、七	一九、五	一八、四	二四、〇	一一、〇	一四、三	二二、三	一六、五	二七、八	一〇、八	一三、七	一七、六	一六、〇	二〇、一	一〇、一	一九、〇	一九、三	一九、二	二一、二	一七、二	一一、一	〇、七
平均	大正元年	計二百三十二日間	二一、四	二四、六	二三、八	二八、〇	一四、五	二二、八	二八、二	二一、九	三六、三	一三、六	二〇、六	二三、五	二二、五	二七、四	一四、四	二三、五	二三、六	二三、七	二五、七	一八、八	計 二、二二〇、一	九、六
	四十四年	計二百二十九日間	一九、八	二三、九	二二、九	二八、五	一三、八	二〇、三	二七、〇	二〇、三	三五、三	一一、八	一九、四	二二、九	二一、五	二七、六	一三、一	二二、五	二二、六	二二、七	二五、〇	一九、四	計 一、六五三、五	七、二
	四十三年	計二百〇九日間	一九、七	二三、七	二二、七	二七、八	一三、八	二〇、九	二六、九	二一、八	三八、三	一三、六	二〇、三	二五、二	二二、六	三三、九	一三、四	二二、七	二三、〇	二三、〇	二六、六	一八、七	計 一、〇八九、五	五、二

第二章　事業概況

第一節　本年各茶期ニ於ケル茶芽發育ノ狀態

本年初春ハ雨量潤澤ニシテ例年其比ヲ觀ズ頗ル寒冷ヲ覺エ茶樹ノ生育較々不良ヲ認メタリシモ三月以降溫暖ヲ加フルニ從ヒ發芽力ヲ促進シ來リ同月十六日ニハ概シテ一葉ヲ開キ始メ既ニ點々三葉開展シ芽ノ長サ一寸內外ニ伸育セルモノアリ本場ニ於テハ十九日少量ノ走リ芽ヲ摘ミ取リ二十九日ヨリ引キ續キ各試驗區ノ摘採ニ着手セリ爾來氣候平順降雨少ナク三四回ノ摘採ヲ重ネ五月三日ヲ以テ本季ノ終了ヲ告ゲタリ其收穫ハ前年ヨリ約二割ノ增收ニシテ製茶ノ步合品質等又近年ニナキ優秀ノ成績ナリキ

夏茶摘採ハ五月十日ニ始メ八月六日ヲ以テ終レリ期間中降雨多ク之レヲ一日平均量ニ算出スルトキハ實ニ十四粍餘ニシテ前年ノ倍量ニ當リ爲メニ茶樹ノ發育ヲ阻害シタル尠カラズ各試驗區共施肥ヲ重ネタルニモ不拘前年ヨリ僅カニ七分餘ノ增穫ニ過ギズシテ製茶ノ品質モ又例年ノ如キ優品ヲ得ズ

秋茶ハ八月十二日ニ着手シ十月十二日ヲ以テ終レリ此期間初秋ノ候極メテ芽立良好ヲ認メタリシモ再度暴風雨襲來ノ災害ヲ重ネ茶樹ハ萎靡シテ發芽伸育ノ勢力ヲ殺ギ其收穫前年ニ比シ三割減收ノ止ナキニ至レリ冬茶ノ期ハ十月二十四日ヨリ十一月廿七日迄ノ間ニシテ氣候順調茶樹ハ追々衰態ヲ挽

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

同シ來リ前年ヨリ三割餘ノ增穫ニシテ一ヶ年ヲ通シ一欉當リ平均一割餘ノ增收ナリ

第二節　收穫

總收穫季別割合表

一總收穫貳千〇六拾貳貫九百貳拾匁

內譯

季別	摘採茶欉數（欉）	收穫茶葉數量（貫匁）	一欉平均收葉（匁）	一ヶ年收穫ニ對スル割合（割）
春茶	四二、五四〇	六七三、四〇〇	一五、八三	三・二六
夏茶	四二、五四〇 二年生 六〇六	八八四、二六〇 一、七四〇	二〇、七八 二、八七	四・三〇
秋茶	四二、五四〇	三七三、八八〇	八、七九	一・八一
冬茶	四二、五四〇	一二九、六四〇	三、〇五	〇・六三
計	四二、五四〇	二、〇六二、九二〇	四八、四五	一〇〇・〇〇

右本年ノ收穫春茶ハ總生產高ニ對シ三割二分六厘夏茶ハ四割三分秋茶ハ一割八分一厘冬茶ハ六分三厘ノ割合ニ當レリ

季別收穫明細表

季別	收穫茶葉量（貫匁）	拂下茶葉量（貫匁）	供試茶種別	供試茶葉量（貫匁）	同上製茶量（貫匁）	同上歩合（割）
春茶	六七三、四〇〇	一	綠茶	四七七、〇四〇	一二一、五九〇	二・五五
			紅茶	一九六、三六〇	五一、八七〇	二・六四

夏茶	八八六、〇〇〇	五八二、五六〇	綠茶	一六三、〇三〇	四二、七二〇	二・六二
			紅茶	一三七、九二〇	三五、九一〇	二・六〇
			烏龍茶	二、四八〇	六二〇	二・五〇
秋茶	三七三、八八〇	三〇〇、六四〇	綠茶	四三、二八〇	一一、〇七〇	二・五二
			紅茶	二六、五四〇	七、〇四〇	二・六五
			烏龍茶	二、八八〇	八〇〇	二・七七
冬茶	一二九、六四〇	一一七、六〇〇	烏龍茶	一二、〇四〇	三、二四〇	二・六九
計	二、〇六二、九二〇	一、〇〇〇、八〇〇	—	一、〇六二、一二〇	二七四、八六〇	二・五九
綠茶計	—	—	—	六八三、九〇〇	一七九、三八〇	二・五六
紅茶計	—	—	—	三六〇、八二〇	九四、八二〇	二・六二
烏龍茶計	—	—	—	一七、四〇〇	四、六六〇	二・六七

施肥無肥收穫比較表

季別	試驗	試驗茶欉數	收穫茶葉量 貫匁	一萬欉換算收葉量 貫匁	無肥ニ對スル比較 增量 貫匁	同上割合 增割 割
春茶	施肥	二〇、三一九	三六六、六八〇	一八〇、四六〇	五四、二九〇	四・三〇
	無肥	八、〇八一	一〇一、九六〇	一二六、一七〇		
夏茶	施肥	—	四七七、八一〇	二三五、一五〇	九四、五六〇	六・七二
	無肥	—	一一三、六一〇	一四〇、五九〇		
秋茶	施肥	—	一九〇、四一〇	九三、七一〇	二二、八八〇	三・二三
	無肥	—	五七、二四〇	七〇、八三〇		
冬茶	施肥	—	五三、八〇〇	二六、四八〇	六、三八〇	三・一七
	無肥	—	一六、二四〇	二〇、一〇〇		
計	施肥	二〇、三一九	一、〇八八、七〇〇	五三五、八〇〇	一七八、一一〇	四・九八
	無肥	八、〇八一	二八九、〇五〇	三五七、六九〇		

右ハ各試驗區ヲ綜合シタル施肥無肥ノ收穫對照表ニシテ施肥ハ無肥ニ比シ春茶ハ六割七分貳厘秋茶ハ三割二分三厘冬茶ハ三割一分七厘何レモ增穫アル成績ヲ示セリ

三ケ年收穫比較表

年次	季別一萬欉收穫茶葉量 春 貫匁	夏 貫匁	秋 貫匁	冬 貫匁	計 貫匁	大正元年四十四年比較 增量 貫匁	同上割合 割	大正元年四十三年比較 增量 貫匁	同上割合 割
大正元年	一五八、三〇〇	二〇七、八〇〇	八七、九〇〇	三〇、五〇〇	四八四、五〇〇	四三、七〇〇	〇・九九	九一、一〇〇	二・三一
四十四年	一三〇、〇〇〇	一七二、八〇〇	一二九、二〇〇	八、八〇〇	四四〇、八〇〇	—	—	—	—
四十三年	一〇六、〇〇〇	一九五、八〇〇	八五、四〇〇	五、九〇〇	三九三、四〇〇	—	—	—	—

前表ニ依レバ本年ノ收穫四十三年ニ比シ二割三分一厘四十四年ヨリ九分九厘ノ增穫ニ當レリ這ハ各試驗區ノ內年々施肥ヲ重ネタル結果ナリトス

第二章　試驗事項

大正元年各試驗成績

一肥料效果比較試驗

目的　茶樹一欉ニ付窒素二匁ヲ給スルモノトシテ各種肥料ノ效果ヲ比較スルニアリ

方法　本試驗ハ八區ニ分チ各區共百步宛トナシ施肥ハ(大豆粕硫酸滿俺加用區)而已一月廿四日及ヒ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

二十七日ノ兩日ニ施シ他ハ悉ク一月二十四日ニ施シタリ

區番	區名	匁	一反施肥量	匁	摘採期間	摘採回數	季別一萬反收葉量 春（貫匁）	夏（貫匁）	秋（貫匁）	冬（貫匁）	計（貫匁）	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
一	無肥	—		—	自四月四日至十月廿五日	一九	七八・二六〇	四六・三七七	二〇・五八〇	二・三一九	一四七・五三六	二・八一	二・五八	二・五〇	—	二・六三
二	大豆粕硫酸マンガン加入	三八	硫酸マンガン	二・〇	自三月廿九日至十二月廿六日	三三	一二五・五六一	一九五・五一五	三八・五六五	一四・七九八	三七四・四三九	二・七一	二・六五	二・五〇	二・六九	二・六四
三	過燐酸石灰	一三	硫酸アンモニア 硫酸加里	一二・五 三・〇	自三月廿九日至十一月廿八日	二二	一七七・五七〇	二三五・五一四	六七・二九〇	一三・五五一	四九三・九二五	二・六三	二・六六	二・五八	—	二・六四
四	胡麻油粕	三八	過燐酸石灰 硫酸加里	六・二 一三・五	同	三三	五八・五三七	八三・九〇二	二一・四六三	七・八〇五	一七一・七〇七	二・八八	二・五七	二・五〇	—	二・六五
五	蒸骨粉	一〇	硫酸アンモニア 硫酸加里	一一・〇 三・〇	同	三三	一五六・七七四	一七四・八三九	四一・二九〇	一二・二五八	三八五・一六〇	二・五四	二・八五	二・五〇	—	二・六三
六	緋粕	三〇	過燐酸石灰 硫酸加里	二・〇 三・〇	同	三三	一三一・〇三四	一九四・八二八	四一・三七九	一一・四九四	三七八・七三五	二・五九	二・六〇	二・九一	—	二・七〇
七	南京豆粕	四二	過燐酸石灰 硫酸加里	一一・〇 二・二	自三月廿九日至十二月廿六日	三三	一一〇・二八〇	一一二・六一六	二五・四六七	一五・四二二	二六三・七八五	二・六四	二・六九	二・五〇	二・六九	二・五九
八	大豆粕	三八	過燐酸石灰 硫酸加里	二・〇 一・七	自三月廿九日至十一月廿八日	三三	一二二・九三一	一六八・三二二	四一・八四四	五・九一〇	三三九・〇〇七	二・六六	二・五五	二・五〇	—	二・五七

右本年ノ成績ハ過燐酸石灰區最モ收葉多量ニシテ其次キハ蒸骨粉區緋粕區及ヒ（大豆粕硫酸滿俺加入）區等ナリ又比較的肥料效果ノ薄弱ナリシハ胡麻油粕ニシテ無肥區ニ比シ僅カニ一割六分餘ノ增穫ニ過ギズ

三ケ年收穫比較表

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區番	區名	大正元年 一萬欉收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
		貫匁	貫匁	貫匁
一	無肥	一四七、五四〇	二一〇、二〇〇	四〇一、一九〇
二	大豆粕硫酸滿俺加入	三七四、四四〇	三五五、一一〇	四二〇、一〇〇
三	過燐酸石灰	四九三、九二〇	四五〇、一二〇	四九五、四〇〇
四	胡麻油粕	一七一、七一〇	三九二、二九〇	四〇〇、六八〇
五	蒸骨粉	三八五、一六〇	二二九、〇九〇	三二九、九八〇
六	鯡粕	三七八、七四〇	三五九、〇九〇	五二一、二七〇
七	南京豆粕	二六三、七九〇	三二五、五二〇	二二六、二七〇
八	大豆粕	三三九、〇一〇	三八八、二九〇	四六三、三五〇

四十四年ハ無肥

前表本年ノ收穫前二ケ年ト對照シテ觀ルトキハ本年ハ四十三年收穫ニ比シ蒸骨粉區及南京豆粕區ヲ除クノ外悉ク減退ヲ示シ又四十四年ノ收穫ニ對照スルトキハ過燐酸石灰區大豆粕硫酸マンガン加入區蒸骨粉區鯡粕區ノ四區ハ增收アルモ他ノ四區ハ減穫ニシテ其內最モ甚シキハ胡麻油粕ノ約六割ノ減退ナリトス斯ノ如ク不昧ノ成績ヲ顯ハシタルハ本年秋期ノ候暴風雨ノ被害ヲ受ケタルニ基因セルモノナランモ一ハ逐年樹齡ヲ重ネタル結果ナラン

左ニ本試驗各區ノ製茶品質審查成績ヲ示ス可シ

綠茶審査

區名	季別	形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
(一)無肥	春	一八	七	七	七	九	八	七	六三
(二)大豆粕硫酸滿俺	春	一九	七	七	七	九	八	七	六四
	夏	一二	八	八	八	一〇	八	八	六二
	秋	一六	八	八	一〇	八	八	八	六六
	平均	一六	八	八	八	九	八	八	六五
(三)過燐酸石灰	春	一三	七	八	八	一〇	八	八	六二
	夏	一二	七	八	八	一〇	八	八	六一
	秋	一六	七	七	七	七	七	八	五八
	平均	一四	七	八	八	九	八	八	六一
(四)胡麻油粕	春	一八	七	八	七	九	七	七	六三
	夏	一七	七	八	九	八	八	八	六五
	秋	一六	七	八	七	九	八	八	六二
	平均	一七	七	八	八	九	八	八	六五
(五)蒸骨粉	春	二二	七	八	八	一一	九	八	七三
	夏	一五	八	八	八	一〇	八	八	六五
	秋	一六	七	七	七	八	八	七	六〇
	平均	一七	七	八	八	一〇	八	八	六六
(六)鯡粕	春	二二	七	八	八	九	八	七	六九
	夏	一五	九	八	八	一〇	八	八	六六
	秋	一五	七	七	七	八	七	七	五八
	平均	一七	八	八	八	九	八	七	六五
(七)南京豆粕	春	一五	七	六	六	八	八	七	五七
	夏	一七	八	八	八	九	八	八	六六
	秋	一六	八	八	七	一〇	八	八	六六
	平均	一六	八	七	七	九	八	八	六三
(八)大豆粕	春	二〇	七	六	七	八	七	七	六二
	夏	一八	八	八	八	八	八	八	六六
	秋	一八	八	八	八	九	八	八	六七
	平均	一九	八	七	八	八	八	八	六六

右ノ表ニ依レバ蒸骨粉及大豆粕ノ貳區比較的昂ク審査點數共ニ六十六點ノ鑑定ナリ又無肥區ハ夏期以降收葉少ナク製造シ能ハザリシヲ以テ春期ノ試製ニ止メタリ而シテ其品質又下位ニアリ

紅茶審査

區名	季別	形狀	色澤	萎凋
(二)大豆粕硫酸滿俺	春	一〇	八	八
(三)過燐酸石灰	春	一三	八	八
(四)胡麻油粕	春	一〇	八	八
(五)蒸骨粉	春	一二	八	八
(六)鯡粕	春	一〇	七	七
(七)南京豆粕	春	一〇	八	八
(八)大豆粕	春	一二	八	八

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
八	八	九	八	八	六七
七	八	八	八	八	六七
八	八	一〇	八	八	六八
七	七	一〇	一〇	八	六九
七	七	一〇	八	八	六四
八	七	九	八	八	六六
七	八	八	八	八	六六

右ハ春茶ノ審査ニシテ最モ優ナルハ綠茶ト同シク蒸骨粉區ニシテ最低ハ鯡粕區ナリ
夏期以降ハ各試驗區ノ內收葉量試製ニ滿タザル區アリシヲ以テ茲ニ揭ケズ（以下審查ノ項同シ）

二施肥期試驗

目的　肥料ヲ施用スル時期ニ因リ其效果同ジカラザルヲ以テ施肥ノ好期ヲ見出スニアリ

方法　本試驗ハ八區ニ分チ各區共百步宛トナシ各施肥期ヲ異ニシ一欘ニ付窒素三匁ノ肥料ヲ施シタリ

區番	區名	一欘施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欘收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
九	冬期	大豆粕 三八、〇 過燐酸石灰 一一、〇 硫酸加里 一、七	自三月廿九日 至十一月廿六日	二二	貫匁 一七八、〇三五	貫匁 二一〇、四〇四	貫匁 七七、四五七	貫匁 二〇、八〇九	貫匁 四八六、七〇五	二・五三	二・五三	二・六五	二・六九	二・六〇
一〇	春期	同 同 同	自三月三十日 至十一月廿六日	二三	一三三、三三三	二一七、六八七	九五、九一八	一九、〇四八	四六五、九六八	二・八二	二・八二	二・七一	二・六九	二・七六

一一	夏期	同同同	同同	三	二〇四、四四四	二一〇、三七〇	一四〇、七四一	四〇、〇〇〇	五九五、五五五	二・五二	二・六二	二・七六	二・六九	二・六五
一二	秋期	同同同	自三月廿九日至十二月廿六日	三	一七七、九四一	二二六、四七一	九七、四二六	二二、〇五九	五二三、八九七	二・五九	二・六九	二・七五	二・六九	二・六九
一三	夏冬異量	夏三分ノ一冬三分ノ二	同同	三	一六一、八五〇	二二六、五九〇	一一八、四九六	三二、三七〇	五三九、三〇六	二・五四	二・六六	二・三〇	二・六九	二・五五
一四	春秋二期	同同同	同同	三	一三〇、九六三	二〇四、〇六一	六九、〇三六	二六、三九六	四三〇、四五六	二・三六	二・六五	二・三〇	二・六九	二・五七
一九	夏冬二期	同同同	同同	三	一九五、二九四	一九二、九四一	一〇八、二三五	一二、九四一	五〇九、四一一	二・四三	二・七三	二・五〇	二・六九	二・五九
二〇	春夏二期	同同同	同同	三	一四三、九〇二	二三四、一四六	一二六、八二九	二一、九五一	五二六、八二八	二・四八	二・七三	二・三四	二・六九	二・五六

前表本年ノ施肥期試験ノ成績ハ前年ト同シク第十一區（夏期）最モ優越ノ收葉ヲ得比較的不味ナルハ第十四區（春秋二期）ナリトス

三ケ年收穫比較表

區番 區名	大正元年 一萬欉收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
九 冬期	四八六貫、七一〇匁	五一八貫、一八〇匁	五二五貫、九九〇匁

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

一〇 春期	四六五、九九〇	五七〇、八五〇	五八七、三八〇
一一 夏期	五九五、五六〇	七八四、五〇〇	四八八、四二〇
一二 秋期	五二三、九〇〇	六九〇、八八〇	五七一、五五〇
一三 夏冬異量	五三九、三一〇	五九七、六九〇	四二八、三三〇
一四 春秋二期	四三〇、四六〇	六一四、四六〇	四四一、八二〇
一九 夏冬二期	五〇九、四一〇	六五七、二七〇	七〇〇、一三〇
二〇 春夏二期	五二六、八三〇	六五八、六五〇	五一二、九六〇

前表本年ノ收穫ヲ前二ケ年ト比較スルトキハ成績甚ダ不良ニシテ第十四區（春秋二期）ノ如キハ四十四年ニ比シ約三割ノ減退ナリ這ハ本年秋期ノ候暴風雨ノ被害他ノ試驗區ヨリ比較的大ナリシニ因ルモノナラン

左ニ各區ノ製茶審査鑑定ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番 區名	季別 項目	形狀	色澤	水色	蒸度
（九）冬期	春	二四	八	八	八
	夏	一七	八	八	八
	平均	二一			八
（一〇）春期	春	二一	八	八	八
	夏	一三	七	八	七
	平均	一七	八	八	八
（一一）夏期	春	二二	八	八	七
	夏	一四	七	八	八
	平均	一八	八	八	八
（一二）秋期	春	一九	七	八	八
	夏	一四	七	七	七
	平均	一七	七	八	八
（一三）夏冬異量	春	一六	八	七	七
	夏	一七	八	八	八
	平均	一七	八	八	八
（一四）春秋	春	一五	七	七	八
	夏	一七	八	八	八
	平均	一六	八	八	八
（一九）夏冬	春	一八	八	六	七
	夏	一八	八	八	八
	平均	一八	八	七	八
（二〇）春夏	春	二〇	七	八	七
	夏	一五	六	五	五
	平均	一八	七	七	六

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

香氣	味	乾燥	計
一二	九	八	七七
一〇	八	八	六七
一一	九	八	七三
一〇	八	七	七一
九	八	八	五九
一〇	八	八	六七
九	七	七	六七
一〇	九	八	六四
一〇	八	八	六八
一二	八	八	七〇
九	八	八	六〇
一一	八	八	六七
八	八	八	六二
一〇	八	八	六七
九	八	八	六六
九	九	八	六三
一〇	八	八	六七
一〇	九	八	六七
八	七	八	六二
一〇	八	八	六八
九	八	八	六六
九	八	七	六六
七	六	五	四九
八	七	六	五九

右ノ表ニ依レバ第九區(冬期)形狀香氣共佳良ヲ示シ最モ劣リタルハ第二十區(春夏二期)ナリトス

紅茶審査

區番 區名	項目 季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
(九)冬期	春	一一	八	七	七	八	八	八	八	六七
	夏	一〇	八	八	七	七	七	八	八	六五
	平均	一一	八	八	七	八	八	八	八	六八
(一〇)春期	春	一〇	八	八	八	七	七	九	八	六八
	夏	八	七	七	七	七	七	七	七	五八
	平均	九	八	八	八	七	七	八	八	六五
(一一)夏期	春	一一	八	七	七	七	七	九	八	六九
	夏	一三	八	八	八	八	八	九	八	七三
	平均	一三	八	八	八	八	八	九	八	七二
(一二)秋期	春	一一	八	七	八	八	八	八	八	六八
	夏	一一	八	八	八	八	八	八	八	六八
	平均	一一	八	八	八	八	八	八	八	六九
(一三)夏冬異量	春	一一	八	七	七	七	七	八	八	六四
	夏	一〇	八	八	八	八	八	九	八	六九
	平均	一一	八	八	八	八	八	九	八	六九
(一四)春秋	春	一〇	八	七	七	八	八	七	六	六一
	夏	一〇	七	七	七	九	九	九	八	六六
	平均	一〇	八	七	七	九	九	八	七	六五
(一九)夏冬	春	一三	八	八	八	八	八	八	八	七一
	夏	一三	八	八	八	八	八	九	八	七二
	平均	一三	八	八	八	八	八	九	八	七一
(二〇)春夏	春	一一	八	八	八	八	八	一〇	八	七一
	夏	一一	八	八	八	八	八	九	八	六九
	平均	一一	八	八	八	八	八	一〇	八	七二

右紅茶ノ審査成績ハ第十一區(夏期)及二十區(春夏)上位ヲ占メ第十區(春期)及ヒ第十四區(春秋期)比較的不味ヲ示セリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

三　有肥中耕囘數試驗

目的　中耕囘數ノ多少ニ依リ茶葉ノ收量ニ影響ス可キヲ以テ其結果ヲ明カニスルニアリ

方法　本試驗區ハ四區ニ分チ各區共一甲ニ付窒素二匁ヲ施シ中耕ノ囘數ヲ年二囘三囘四囘區トシ別ニ無肥無中耕ノ參考區ヲ置キタリ

區番	區名	中耕期	同囘數	一甲施肥量	摘採期間	摘採囘數	季別一萬甲收葉量 春 (貫匁)	夏 (貫匁)	秋 (貫匁)	冬 (貫匁)	計 (貫匁)	同上各季製茶步合 春 (割)	夏 (割)	秋 (割)	冬 (割)	平均 (割)
一五	春夏	春夏期	二	大豆粕 三八、〇 過燐酸石灰 一一、〇 硫酸加里 一、[illegible]	自三月卅一日至十一月七日	二二	一五八、二五二	一八四、九五二	五四、三六九	五、八二五	四〇三、三九八	二・四四	二・六二	二・五〇	—	二・五二
一六	夏秋	夏秋期	二	同 同 同	同	二二	一六二、一〇五	一六一、〇五三	三七、八九五	四、二一〇	三六五、二六三	二・七〇	二・七一	二・五〇	—	二・六四
一七	春夏秋	春期 秋期	三	同 同 同	自三月卅日至十一月廿六日	二三	一五六、五六八	一八八、七四〇	七五、七六七	一一、二六〇	四三一、六三五	二・五一	二・六一	二・六六	二・六九	二・六二
一八	春夏秋冬	春夏秋冬期	四	同 同 同	同	二三	二〇七、四五三	二四〇、九九四	一〇四、三四八	一一、八〇一	五六四、五九六	二・五九	二・五六	二・六八	二・六九	二・六三
六四	無肥	無中耕	—		自四月二日至十月十二日	一八	五三、九六八	三二、二七五	一五、三四四	—	一〇一、五八七	二・六六	二・五〇	—	—	二・五八

前表本年有肥中耕囘數試驗ハ前年ト同シク年四囘中耕ヲ行ヒタル十八區（春夏秋冬）收穫多量ニシテ其次キハ年三囘ノ第十七區（春夏秋）トス又無肥無中耕區ハ各試驗區ノ收穫ニ比シ僅カニ四分ノ一ニ

過ギス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	中耕回數	大正元年 一萬欟收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
一五	春夏	二	四〇三貫、四〇〇匁	三九九貫、九〇〇匁	四三六貫、八〇〇匁
一六	夏秋	二	三六五、二六〇	三七〇、九一〇	四三四、三一〇
一七	春夏秋	三	四三一、六四〇	四四六、四四〇	四七九、六八〇
一八	春夏秋冬	四	五六四、六〇〇	五六〇、四九〇	六一四、四五〇

本年各試驗區ノ收穫四十三年ニ比スルトキハ較々劣リタルモ四十四年ニ對照スルトキハ甚シキ差違ヲ認メズ

綠茶審査

區番・區名	季別	形狀	色澤	水色	蒸度
(六四)無中耕	春	一五	七	九	八
(一五)春夏	春	一二	七	七	七
	夏	一三	七	七	八
	秋	一五	八	八	八
	平均	一六	七	七	八
(一六)夏秋	春	一九	七	七	七
	夏	二〇	七	八	八
	秋	一六	八	八	八
	平均	一八	七	八	八
(一七)春夏秋	春	二四	七	七	七
	夏	一五	八	八	九
	秋	一七	八	八	八
	平均	一九	八	八	八
(一八)春夏秋冬	春	二〇	七	六	七
	夏	一二	七	六	六
	秋	一九	八	八	一〇
	平均	一七	七	七	八

香氣	一〇	九	九	一〇	九	一〇	九	一〇	一〇	一〇	九	一〇	一〇	八	八	八	八
味	九	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	七	七	八	七
乾燥	八	七	八	八	八	七	八	八	八	八	八	八	八	六	七	八	七
計	六六	六六	六〇	六五	六三	六五	六八	六六	六七	七一	六五	六六	六九	六一	五三	六九	六二

右ノ審査ニ依レバ第十七區（春夏秋）形狀香氣共優秀ヲ示シ最モ劣リタルハ第十八區（春夏秋冬）ナリトス又六十四區（無中耕無肥）ノ春茶鑑定ハ下位ヲ免レズ

紅茶審査

區番 區名	（一五）春夏			（一六）夏秋			（一七）春夏秋			（一八）春夏秋冬		
審査項目 季別	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一〇	一一	一一	一三	一二	一三	一一	一四	一三	一一	一一	一一
色澤	七	七	七	八	七	八	八	八	八	八	八	八
萎凋	七	八	八	七	七	七	八	八	八	七	八	八
蒸	七	八	八	七	七	七	七	八	八	七	七	七
水色	七	八	八	八	七	八	七	八	八	八	八	八
香氣	九	一〇	一〇	八	一〇	九	一〇	九	一〇	一〇	九	一〇
味	八	八	八	八	八	八	八	八	八	九	八	九
乾燥	八	八	八	六	八	七	八	八	八	八	八	八
計	六三	六八	六八	六四	六六	六六	六七	七一	七一	六八	六七	六九

右紅茶ノ審査ニ依ルモ第十七區（春夏秋）ハ最モ優秀ニシテ最低ハ第十六區（夏秋）ナリトス

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

四　三要素用量試驗

目的　茶樹ニハ肥料ノ三要素タル窒素燐酸加里幾何ヲ施スヲ以テ最適ナリトスルカヲ知ルニアリ

一　窒素用量試驗

方法　本試驗ハ五區ニ分チ無窒素區ヲ標準トシ窒素一匁區二匁區三匁區四匁區ノ四區ヲ置キタリ

區番	區名	一畝宛用量 窒素	一畝宛用量 燐酸加里	一畝施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬畝收葉量 春（貫匁）	夏（貫匁）	秋（貫匁）	冬（貫匁）	計（貫匁）	同上各季製茶歩合 春（割）	夏（割）	秋（割）	冬（割）	平均（割）
二一	無窒素	—	燐 二、〇 加 一、五	過燐酸石灰 一八、〇 硫酸加里 三、二	自四月八日至九月十三日	一三	三〇、五三四	一九、三〇九	四、一〇〇	—	五三、九四三	二・八四	二・六八	二・五〇	—	二・六七
二二	一號	一、〇匁	同同	硫酸アンモニア 五、〇 過石灰 一八、〇 硫酸加里 三、二	自四月一日至十一月廿五日	二二	一三〇、九〇九	一一三、九三九	三一、五一五	四、八四八	二八一、二一一	二・七四	二・六〇	二・五〇	—	二・六一
二三	二號	二、〇	同同	同 一〇、〇 同 一八、〇 同 三、二	同同	二二	一三七、六八五	二二一、九五八	三五、六〇八	七、一三二	四〇二、三七三	二・八二	二・五三	二・五〇	—	二・六二
二四	三號	三、〇	同同	同 一五、〇 同 一八、〇 同 三、二	自四月一日至十一月廿六日	二三	二五二、八二四	三〇八、二一五	八三、八五三	一九、八三〇	六六五、七二二	二・五三	二・六四	二・二五	二・六九	二・五三
二五	四號	四、〇	同同	同 二〇、〇 同 一八、〇 同 三、二	同同	二三	二一六、二一六	三一三、五一四	八〇、〇〇〇	一九、四五九	六二九、一八九	二・五二	二・五九	二・二〇	二・六九	二・五〇

本年ノ成績ハ前年ト同シク第二十四區（窒素三匁）最多量ヲ收メ其次キハ第二十五區（窒素四匁）ナリ

トス今是レヲ第二十一區（無窒素）收穫ト比較スルトキハ第二十四區ハ實ニ十四倍餘ノ增穫ニシテ窒素ノ用量最適ト認メ得ベシ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	一欃宛施用量 窒素（匁）	一欃宛施用量 過燐酸石灰 硫酸加里（匁）	大正元年 一萬欃收葉量（貫 匁）	四十四年 同上（貫 匁）	四十三年 同上（貫 匁）
二一	無窒素	—	燐 二、〇 加 一、五	五三、九四〇	五三、二一〇	二八三、六九〇
二二	一號	一、〇	同 同	二八一、二一〇	三五五、四九〇	四八〇、二九〇
二三	二號	二、〇	同 同	四〇三、三七〇	四〇四、四二〇	三九五、〇五〇
二四	三號	三、〇	同 同	六六五、七二〇	六六三、四一〇	七二二、五〇〇
二五	四號	四、〇	同 同	六二九、一九〇	五九一、七三〇	六六五、一六〇

本年ノ收穫前二ケ年ト對照スルトキハ本年ハ四十三年ニ比シ頗ル不味ヲ示シ第二十一區（無窒素）收穫ノ如キハ前年ト同シク僅カニ五分ノ一ニ過ギズ又四十四年ニ比較スレバ第二十五區（窒素四匁）ハ五分餘ノ增收ヲ示シ第二十二區（窒素一匁）ハ約二割餘ノ減收ニシテ他ノ試驗區ハ殆ンド差違ナシ

左ニ製茶ノ審査成績ヲ示ス可シ

綠茶審査

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區番 / 區名	季別	形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
（二一）無窒素	春	一〇	六	五	七	七	七	八	五〇
（二二）一號	春	二〇	七	五	七	八	七	七	六六
	夏	一六	八	八	八	一〇	八	八	六六
	平均	一八	八	七	八	九	八	八	六六
（二三）二號	春	二三	八	八	七	一〇	八	七	七一
	夏	一五	七	七	九	九	九	八	六四
	平均	一九	八	八	八	一〇	九	八	七〇
（二四）三號	春	二〇	七	八	八	七	七	八	六五
	夏	一七	八	八	八	九	八	七	六五
	平均	一九	八	八	八	八	八	八	六七
（二五）四號	春	二三	八	八	八	八	七	七	六七
	夏	一五	七	八	八	一〇	八	八	六四
	平均	一八	八	八	八	九	八	八	六七

右綠茶ノ審査成績ハ第二十三區（窒素二匁）最モ佳良ヲ認メタリ第二十一區（無窒素）春茶ノ審査ハ最下位ニアリ這ハ形狀粗大ナリシ爲メナラン

紅茶審査

區番 / 區名	季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸
（二二）一號	春	一二	八	七	八
	夏	一二	九	八	八
	平均	一二	九	八	八
（二三）二號	春	一二	七	七	七
	夏	一〇	八	八	八
	平均	一一	八	八	八
（二四）三號	春	一二	八	七	七
	夏	一〇	八	八	八
	平均	一一	八	八	八
（二五）五號	春	一三	八	七	七
	夏	一〇	八	八	八
	平均	一二	八	八	八

水色	八	九	九	七	九	八	九	八	九	七	八	八
香氣	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	八	七	八	一〇	一〇	一〇
味	八	九	九	八	一〇	九	八	八	八	一〇	八	九
乾燥	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八
計	六八	七二	七二	六五	七一	七〇	六六	六五	六八	六九	六八	七〇

紅茶審査ニ依レバ第二十二區（窒素一匁）上位ヲ占メ第二十四區（窒素三匁）比較的鑑定降レリ又第二十一區（無窒素）ハ收葉量少キヲ以テ試製ニ供スル能ハザリキ

二　燐酸用量試驗成績

方法　本試驗ハ五區ニ分チ無燐肥ヲ標準トシ燐酸一匁區二匁區三匁區四匁區ノ四區ヲ置キ試驗セリ

區番	區名	一欉宛用量 燐酸	一欉宛用量 窒素 加里	一欉施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
		匁		匁			貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	割	割	割	割	割
二六	無燐肥	—	窒 二、五 加 一、五	硫酸アンモニア 一三、五 硫酸加里 三、二	自四月一日 至四月廿六日	二三	一五二、〇四七	一八九、四七四	六七、八三六	一三、四五〇	四二二、八〇七	二・七八	二・五九	二・五〇	二・六九	二・六四
二七	一號	一、〇	同 同	過燐酸石灰 九、〇 硫酸アンモニア 一三、五 硫酸加里 三、二	同 同	二三	一六七、六五七	二一一、二二一	六八、六四七	一九、八〇一	四六七、三二六	二・六四	二・四七	二・八五	二・六九	二・六六
二八	二號	二、〇	同 同	同 一八、〇 同 一三、五 同 三、二	同 同	二三	二〇四、〇一一	二二二、三五〇	六四、一八三	一六、〇四六	五〇六、五九〇	二・七四	二・六〇	二・七〇	—	二・六八
二九	三號	三、〇	同 同	同 二七、〇 同 一三、五 同 三、二	同 同	二三	二〇〇、〇〇〇	二九〇、九〇九	一一六、三六四	二六、三六三	六三三、六三六	二・六八	二・五〇	二・五〇	二・六九	二・五九

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

三〇	四號	四、〇	同同	同同同	三六、〇 一二、五 三、二	同同		二三	一六二、九六三	一七八、八三五	六九、八四一	二二、七五二	四二四、三九〇	二・七四	二・六〇	二・五〇	二・六九	二・六三

前表ニ依レバ第二十九區(燐酸三匁)前年ト同シク成績優良ニシテ第二十六區(無燐肥)ノ收穫ニ比スレバ優ニ五割ノ增收ヲ示シ其次キハ第二十八區(燐酸二匁)ノ約二割内外ナリトス

三ケ年收穫比較表

區番	區名	一欅宛用量 燐酸	一欅宛用量 窒素 加里	大正元年 一萬欅收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
				貫 匁	貫 匁	貫 匁
二六	無燐肥	—	窒 二、五 加 一、五	四二二、八一〇	四四一、〇六〇	四四二、八二〇
二七	一號	一、〇	同同	四六七、三三〇	四二四、三八〇	五三〇、四四〇
二八	二號	二、〇	同同	五〇六、五九〇	三五〇、〇〇〇	三八五、三六〇
二九	三號	三、〇	同同	六三三、六四〇	六一四、〇五〇	五六五、〇六〇
三〇	四號	四、〇	同同	四三四、三九〇	四七三、二七〇	四五〇、七九〇

本年ノ收穫四十三、四年ト對照スルトキハ第二十八區(燐酸二匁)ハ四十三年ヨリ三割餘四十四年ヨリ四割餘ノ增穫ヲ示セリ又第二十九區(燐酸三匁)ハ三ケ年共比較表多穫ノ收葉ヲ占メ燐酸用量ノ適當

ト認メ得ベシ

左ニ製茶ノ審査ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番 區名	季別	形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
（二六）無燐肥	春	一五	七	六	七	七	八	七	五九
	夏	一六	八	八	八	八	九	八	六七
	平均	一六	八	七	八	八	九	八	六六
（二七）一號	春	一七	七	七	七	七	七	七	六〇
	夏	一五	七	八	八	八	九	八	六五
	平均	一六	七	八	八	八	八	八	六四
（二八）二號	春	二〇	八	八	八	八	九	八	七二
	夏	一四	六	七	七	七	六	八	五七
	平均	一七	七	八	八	八	八	八	六六
（二九）三號	春	一八	七	七	七	七	八	八	六三
	夏	一四	八	六	七	七	八	八	六〇
	平均	一六	八	七	七	七	八	八	六三
（三〇）四號	春	二三	七	八	八	八	八	七	七〇
	夏	一六	八	八	八	八	八	八	六六
	平均	一九	八	八	八	八	八	八	六九

右ノ審査ニ依レバ第三十區（燐酸四匁）優秀ノ鑑定ニシテ最低ハ第二十九區（燐酸三匁）ナリ

紅茶審査

區番 區名	季別 審査項目
（二六）無燐肥	春
	夏
	秋
	平均
（二七）一號	春
	夏
	秋
	平均
（二八）二號	春
	夏
	秋
	平均
（二九）三號	春
	夏
	秋
	平均
（三〇）四號	春
	夏
	秋
	平均

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

形状	一一	一一	一二	一一	一一	一一	一一	一一	一三	一一	九	一一	一一	一二	一一	一一	一一	一〇	一五	一二
色澤	八	八	八	八	八	八	七	八	八	八	七	八	八	八	八	八	八	七	八	八
萎凋	八	八	七	八	七	八	八	八	七	八	六	七	八	八	八	八	八	七	八	八
醱蒸	七	八	八	八	七	八	八	八	七	八	六	七	七	八	七	七	七	七	八	七
水色	八	八	八	八	八	八	七	八	八	八	七	八	八	八	七	八	八	七	一一	九
香氣	一一	一〇	七	九	一〇	一〇	九	一〇	一〇	一〇	八	九	九	一〇	九	九	八	九	一〇	九
味	九	九	九	九	八	九	八	八	八	八	八	八	九	八	八	八	八	八	八	八
乾燥	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	八	七	八	六	八	八	七
計	七〇	七〇	六七	六九	六七	七〇	六六	六九	六九	六九	五九	六六	六八	七〇	六五	六七	六四	六三	七六	六八

右紅茶ノ審査成績ハ第二十六區（無燐肥）及ビ第二十七區（燐酸一匁）點數昂ク佳味ノ鑑定ニシテ比較的劣リタルハ第二十八區（燐酸二匁）ナリトス

三　加里用量試驗成績

方法。本試驗ハ五區ニ分割シ無加里區ヲ標準トシ加里一匁區二匁區三匁區四匁區ノ四區ヲ置キ試驗セリ

區番	區名	一㽂宛用量 加里	一㽂宛用量 窒素燐酸	一㽂施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬㽂收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
二三	無加里	一	二、五 二、〇	硫酸アンモニア一二、五匁 過燐酸石灰一八、〇	自三月三十一日 至十一月廿六日	二三	一五八、〇七二匁	二二五、五四二〃	五九、七五九〃	五、七八三〃	四四九、一五六〃	二・八〇	二・七三	二・五〇	二・六九	二・六八

三三	一號	一、〇瓩	同	硫酸加里 二一、三 同アンモニア 一二、五 過燐酸石灰 一八、〇	同同	二三	一八七、四六六	二二二、三四三	五六、六七六	一〇、三五四	四七六、八三九	二・七八	二・七二	二・九一	二・六九	二・七八
三四	二號	二、〇	同	同 四二、六 同 一二、五 同 一八、〇	同同	二三	一八八、八二七	二五二、五一四	六七、〇三九	一六、七六〇	五二五、一四〇	二・七二	二・五八	二・九一	二・六九	二・七三
三五	三號	三、〇	同	同 六三、九 同 一二、五 同 一八、〇	同同	二三	一七二、八二二	二一五、三八五	七一、七九五	一三、八四六	四七三、八四六	二・七三	二・七一	二・五〇	二・六九	二・六六
三六	四號	四、〇	同	同 八五、二 同 一二、五 同 一八、〇	自四月一日 至十一月廿六日	二三	一四三、八六九	二一一、四四四	七四、一一四	九、二六四	四三八、六九一	二・五八	二・七二	二・九一	二・六九	二・七三

右本年加里用量試驗ノ成績ハ前年ト同シク第三十四區(加里二瓩)最モ多量ノ收穫ニシテ第三十二區(無加里)ニ比シ一割六分餘ノ增穫ヲ示シ又三十六區(加里四瓩)ハ却テ二分餘ノ減退ヲ顯ハシタリ

三ケ年收穫比較表

區番	區名	一欃宛用量 加里	一欃宛用量 窒素燐酸	大正元年 一萬欃收穫量	四十四年 一萬欃收穫量	四十三年 一萬欃收穫量
三二	無加里	—	窒二五 燐二〇 瓩	四四九、一六〇〆	四二三、一七〇〆	四五四、九〇〇〆
三三	一號	一、〇瓩	同	四七六、八四〇	四九三、一九〇	四五四、七一〇
三四	二號	二、〇	同	五二五、一四〇	五〇三、八五〇	四七九、〇四〇
三五	三號	三、〇	同	四七三、八五〇	四二六、一三〇	四三一、九八〇
三六	四號	四、〇	同	四三八、六九〇	四四八、三九〇	四九九、六五〇

前表本年ノ收穫前二ケ年ト對照スルトキハ第三十四區（加里二匁）ハ年々收穫ヲ增シ第三十六區（加里四匁）ハ追々收穫ヲ減スルニ到レリ之レヲ觀レバ加里ノ用量ハ第三十四區（加里二匁）適量ナルヲ証スルニ足ルベシ

左ニ製茶ノ審査成績ヲ示ス可シ

綠茶審査

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區番 區名	季別	形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
（三二）無加里	春	二〇	七	八	八	一三	一〇	八	七三
	夏	一六	八	八	八	一〇	八	八	六六
	平均	一八	八	八	八	一一	九	八	七〇
（三三）一號	春	一八	七	六	八	九	八	八	七六
	夏	一五	七	六	七	八	七	八	五八
	平均	一七	七	六	八	九	八	八	六三
（三四）二號	春	一八	七	八	八	一二	一〇	八	七一
	夏	一五	七	八	七	九	九	八	六三
	平均	一七	七	八	八	一一	一〇	八	六九
（三五）三號	春	一七	七	七	七	一〇	八	八	六四
	夏	一四	七	七	七	九	九	八	六一
	平均	一六	七	七	七	一〇	九	八	六四
（三五）（四號）	春	二〇	八	六	七	八	八	七	六四
	夏	一六	八	六	七	九	八	八	五六
	平均	一八	八	六	七	九	八	八	六四

右綠茶審査ニ依レバ第三十二區（無加里）得點多ク比較的劣リタルハ第三十三區（加里一匁）ナリトス

紅茶審査

區番 區名	季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
(三二)無加里	春	一〇	八	八	八	七	一〇	一〇	八	六九
	夏	一一	八	八	八	九	一〇	八	八	七〇
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇
(三三)一號	春	一一	八	八	七	七	一〇	八	八	六七
	夏	九	七	七	七	八	九	九	八	六四
	平均	一〇	八	八	七	八	一〇	九	八	六八
(三四)二號	春	一一	八	八	八	八	一〇	八	七	六八
	夏	一一	一〇	八	八	八	一〇	九	八	七二
	平均	一一	九	八	八	八	一〇	九	八	七一
(三五)三號	春	一一	八	七	七	八	八	八	八	六五
	夏	一一	七	七	七	七	九	八	八	六四
	平均	一一	八	七	七	八	九	八	八	六六
(三六)四號	春	一一	八	七	七	七	一〇	八	八	六六
	夏	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九

右紅茶審査ノ鑑定ハ第三十四區(加里二匁)最モ優秀ノ成績ヲ擧ゲタリ

五　無肥中耕回數試驗

目的　肥料ヲ施サズ中耕回數而巳ノ多少ニヨリ茶葉ノ收穫量ニ影響ス可キ哉其結果ヲ明カニスルニアリ

方法　本試驗區ハ六區ニ別チ中耕ヲ年一回二回三回四回ニ行ヒ外ニ無中耕ノ參考區ヲ置キタリ

區番	區名	中耕回數	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均

三七	春夏期	二	自四月一日 至十一月廿六日	二四	貫匁 九三、〇八二	貫匁 一一三、二〇七	貫匁 三五、二二〇	貫匁 一六、九八一	貫匁 二五八、四九〇	割 二・六〇	割 二・五五	割 二・五〇	割 二・六九	割 二・五九
三八	夏秋期	二	同	二三	一二二、〇八一	一〇五、九四六	五八、三七八	七、〇二七	二九二、四三二	二・五四	二・五六	三・〇〇	二・六九	二・六九
三九	春夏秋期	三	同	二四	一一一、九三三	一五一、二七三	八一、八一八	一五、九〇九	三六一、九三二	二・五六	二・六三	二・九四	二・六九	二・七〇
四〇	春夏秋冬期	四	同	二四	一八〇、七四一	二四〇、〇〇〇	一一二、五九二	二五、一八五	五五八、五一八	二・五二	二・六四	二・六八	二・六九	二・六三
四一	春秋期	二	同	二四	一〇一、八四〇	一八八、九五七	八五、八九〇	二九、四四八	四〇六、一三五	二・四四	二・六九	二・六〇	二・六九	二・六一
四二	冬期	一	同	二四	一三一、三九五	一七四、四一九	八六、〇四六	二二、〇九三	四一三、九五三	二・四七	二・五六	二・七二	二・六九	[illegible]
六六	無中耕	―	自四月十三日 至十月十二日	一〇	四〇、二〇六	一四、四三三	一七、五二六	―	七二、一六五	二・七三	二・六四	二・八三	二・六九	二・七二

前表本年ノ成績ハ前年ト同シク年四回ノ中耕ヲ行ヒタル第四十區最モ多量ヲ收メ其次キハ是又前年ノ通リ第四十二區（冬期）ナリトス今之レヲ第六十六區（無中耕）ノ收穫ト對照シテ觀ルトキハ第四十區（春夏秋冬區）ハ六十七割餘第四十二區（冬期）ハ四十七割餘ノ増穫ナリトス

三ケ年收穫比較表

區番	區名	中耕回數	大正元年 一萬欉收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
三七	春夏期	二	〆匁 二五八、四九〇	〆匁 二七七、二六〇	〆匁 二三四、三八〇
三八	夏秋期	二	二九二、四三〇	二〇二、六五〇	二三九、〇〇〇
三九	春夏秋期	三	三六一、九三〇	二九九、七二〇	三四四、七八〇
四〇	春夏秋冬期	四	五五八、五二〇	四三〇、六六〇	四九九、四三〇
四一	春夏期	二	四〇六、一四〇	二七四、一六〇	三五五、二五〇
四二	冬期	一	四一三、九五〇	三五九、五四〇	三三六、三七〇

本年各試驗區ノ收穫四十三年ト比較スレバ各區共增穫ヲ示シ四十四年ニ對照スルトキハ第三十七區（春夏期）ノ一區而已減退ヲ顯ハスモ他ハ悉ク多量ヲ示セリ尚三ケ年共成績優越ナルハ第四十區（春夏秋冬期）ニシテ中耕ヲ重ヌルニ從ヒ增收アル效果明ラカナルヲ證スルニ足ル可シ

綠茶審查

左ニ本年ノ製茶審查鑑定ヲ揭グ

區名	區番	季別	形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
春夏	（三七）	春	二三	八	八	八	一〇	八	八	七三
		夏	一七	八	八	八	九	八	七	六五
		平均	二〇	八	八	八	一〇	八	八	七〇
夏秋	（三八）	春	二三	八	七	七	八	七	七	六七
		夏	一五	八	八	八	一〇	八	八	六五
		平均	一九	八	八	八	九	八	八	六八
春夏秋	（三九）	春	二三	八	六	七	八	七	七	六六
		夏	一六	七	七	七	九	八	八	六二
		平均	二〇	八	七	七	九	八	八	六七
春夏秋冬	（四〇）	春	二四	七	六	七	八	七	六	六五
		夏	一四	八	七	七	一〇	八	八	六二
		平均	一九	八	七	七	九	八	七	六五
春秋	（四一）	春	二三	八	八	八	一一	八	八	七四
		夏	一八	七	七	八	九	八	八	六五
		平均	二一	八	八	八	一〇	八	八	七一
冬期	（四二）	春	二〇	八	八	八	一二	九	八	七五
		夏	一五	九	八	八	一〇	九	八	六七
		平均	一八	九	八	八	一一	九	八	七一
無中耕	（六六）	春	一七	八	八	八	一〇	八	八	六七

右綠茶審查成績ハ第四十一區（春秋）及ビ四十二區（冬期）最高ニシテ最低ハ第四十區（春夏秋冬）ナリトス

紅茶審查

區名	季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
(三七)春夏	春	一二	八	八	七	七	一〇	八	八	六七
	夏	九	七	七	七	八	八	八	八	五四
	平均	一〇	八	八	七	八	九	八	八	六六
(三八)夏秋	春	一一	八	七	七	七	九	八	八	六五
	夏	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九
(三九)春夏秋	春	一一	八	七	八	八	一〇	八	八	六八
	夏	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	六二
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇
(四〇)春夏秋冬	春	一一	八	七	七	七	九	七	六	六二
	夏	一六	八	八	八	九	一二	一〇	八	七九
	平均	一四	八	八	八	八	一一	九	七	七三
(四一)春秋	春	一三	八	八	八	七	一〇	九	八	七〇
	夏	一三	八	八	八	八	一〇	九	八	七一
	平均	一三	八	八	八	八	一〇	九	八	七一
(四二)冬期	春	一一	八	八	八	七	一〇	八	八	六八
	夏	九	七	七	七	七	八	八	八	六一
	平均	一〇	八	八	八	七	九	八	八	六六

右紅茶審査ヲ觀ルニ綠茶トハ顚倒シテ第四十區(春夏秋冬)得點昂ク第三十七區(春夏)審査點數最下位ニアリ

六　剪枝時期試驗

目的　茶樹ニ剪枝ヲ施ストキハ其收量ヲ增加スルハ明カナルモ何レノ時期ガ適當ナル哉ヲ見出スニアリ

方法　本試驗ハ六區ニ分チ剪枝期ヲ春夏秋冬各期ノ四區トシ之レガ對照トシテ有肥無剪枝無肥無剪枝ノ二區ヲ置キタリ

區番	區名	剪枝期	一欉施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
						貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	割	割	割	割	割
四四	春期	春葉摘採後	大豆粕 三八、〇 過燐酸石灰 一一、〇 硫酸加里 一、七	自三月廿一日 至十一月廿六日	三三	二三二、四八五	二八八、七五七	一〇八、八七六	二一、三〇二	六四一、四二〇	二・七四	二・五三	二・五〇	二・六九	二・六四
四五	夏期	夏葉摘採後	同同同	同同	三〇	二四二、八五七	二四二、八五七	一二五、七一四	四一、四一八	六五二、八五六	二・六六	二・八二	三・一二	二・六九	二・八二
四六	秋期	秋葉摘採後	同同同	同同	三二	二五三、一〇二	三九七、〇一三	一六二、七七九	二一、九七〇	八一六、八七三	二・五四	二・六九	二・五〇	二・六九	二・六〇
四七	冬期	冬葉摘採後	同同同	同同	三三	二七三、三三三	四九六、九七〇	二一三、三三三	三一、八一八	一、〇一五、四五四	二・五七	二・四九	二・三〇	二・六九	二・五一
四八	無肥無剪枝	—	—	自三月廿一日 至十一月廿七日	三三	一〇二、〇八三	一〇〇、〇〇〇	四一、六六七	一六、六六六	二六〇、四一六	二・八八	二・三七	—	—	二・六〇
四九	有肥無剪枝	—	大豆粕 三八、〇 過燐酸石灰 一一、〇 硫酸加里 一、七	自三月廿一日 至十一月廿六日	三三	一八〇、二八〇	二九九、七一八	二九、四三七	四〇、五六四	六四〇、〇〇〇	二・四三	二・六八	二・四六	二・六九	二・五七

本年ノ成績ハ前年ト同シク第四十七區（冬期）最モ剪枝ノ效果ヲ擧ゲ其次キハ第四十六區（秋期）ナリトス今之レヲ第四十八區（無肥無剪枝）ノ收穫ト比スルトキハ第四十七區（冬期）ハ約二十九割第四十六區（秋期）ハ二十一割餘ノ增穫ナリトス

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	剪枝期	大正元年 一萬欉收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
四四	春期	春茶摘採後	六一四、四二〇貫匁	五九一、一五〇貫匁	七二八、八三〇貫匁
四五	夏期	夏茶摘採後	六五二、八六〇	六四二、八六〇	四三一、一八〇
四六	秋期	秋茶摘採後	八一六、八七〇	九〇四、六九〇	八〇二、七九〇
四七	冬期	冬茶摘採後	一、〇一五、四五〇	九三一、九三〇	八二九、七一〇
四八	無肥	無剪枝	二六〇、四二〇	四〇一、〇四〇	五七一、六六〇
四九	有肥	無剪枝	六四〇、〇〇〇	六一八、九四〇	六五六、六〇〇

本年ノ收穫前二ヶ年ト比較シテ觀ルトキハ第四十七區（冬期）ハ年々收穫ヲ增シ第四十八區（無肥無剪枝）ハ年ヲ逐フテ收穫減退セルヲ示セリ

左ニ製茶審査鑑定ヲ掲グ

綠茶審査

區番 區名 / 季別 / 審査項目	(四四)春期	(四五)夏期	(四六)秋期	(四七)冬期	(四八)無肥無剪枝	(四九)無剪枝
季別	春	春	春	春	春	春
形狀	二〇	一七	一九	一八	一七	一七
色澤	七	七	八	八	七	七
水色	七	八	八	八	七	八

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

蒸度	八	七	八	八	九	七
香氣	九	九	一一	一〇	八	九
味	八	八	九	八	八	八
乾燥	七	八	八	八	七	七
計	六六	六四	七一	六八	六三	六七

右ハ春茶ノ審査ニシテ第四十六區(秋期)比較的優秀ナル鑑定ヲ擧ゲ第四十八區(無肥無剪枝)最モ劣リタル成績ヲ示セリ

紅茶審査

區番 區名	季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
(四四)春期	春	一〇	八	八	八	八	一一	九	八	七〇
	夏	一四	八	八	八	八	一二	八	八	七四
	平均	一三	八	八	八	八	一三	九	八	七三
(四五)夏期	春	一三	八	七	七	七	一〇	八	八	六七
	夏	一一	八	八	七	七	九	七	七	六四
	平均	一三	八	八	七	七	一〇	八	八	六八
(四六)秋期	春	一一	八	八	八	八	一一	九	八	七一
	夏	一三	八	八	八	九	一一	九	八	七三
	平均	一三	八	八	八	九	一一	九	八	七三
(四七)冬期	春	一三	八	七	七	八	一〇	八	八	六八
	夏	一〇	八	七	六	六	七	六	七	五七
	平均	一一	八	七	七	七	九	七	八	六四
(四八)無肥無剪枝	春	一三	八	八	八	八	一一	一〇	八	七三
	夏	八	八	七	七	八	九	八	八	六三
	平均	一〇	八	八	八	八	一〇	九	八	六九
(四九)無剪枝	春	一一	八	七	七	八	一〇	八	八	六七
	夏	一〇	八	八	八	八	一〇	八	八	六八
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九

右紅茶審査ハ第四十四區(春期)及ヒ第四十六區(秋期)優越ニシテ點數高ク第四十七區(冬期)ハ最下位ニアリ

七　台刈剪枝比較試驗

目的　在來行ハレタル台刈法ト新ナル剪枝法トヲ行ヒ其收量並ビニ得失ヲ比較スルニアリ

方法　本試驗區ハ有肥台刈剪枝無肥台刈剪枝ノ四區ニ別テリ

區番	區名	台刈剪枝時期	一欉施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
						貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	割	割	割	割	割
五〇	台刈	春茶摘採後	大豆粕 三八、〇 過燐酸石灰 一一、〇 硫酸加里 一、七	自三月卅一日至十二月廿六日	二四	一八四、三四七	三三〇、四三五	一五七、六八二	六五、五〇七	七三七、九七一	二・四三	二・六八	二・四六	二・六九	二・五七
五一	剪枝	同	同	同	二四	二四三、七五〇	三六〇、四一八	一五八、三三二	五二、〇八三	八一四、五八三	二・七〇	二・六〇	二・五〇	二・六九	二・六二
五二	台刈	同	無肥	同	二四	一二二、五四七	二五五、一四八	一二三、七五七	三二、〇四四	五三三、五九六	二・三五	二・六〇	二・五九	二・六九	二・五六
五三	剪枝	同	同	同	二四	一五五、四八八	一七三、一七〇	七五、六一〇	二七、四三九	四三一、七〇七	二・六四	二・四六	二・六七	二・六九	二・六二

本試驗第五十一區(剪枝施肥)ハ第五十區(台刈施肥)ニ比シ一割餘ノ增穫ヲ示シタルモ第五十三區(剪枝無肥)ハ第五十二區(台刈無肥)ニ比シ一割八分餘ノ減退ナリ之レヲ觀ルトキハ一見剪枝ノ不良ナルモ前年ノ收穫ヲ積算スルトキハ第五十一區(剪枝施肥)ハ第五十區(台刈施肥)ニ比シ二割四分餘

ノ增收ニシテ第五十三區（剪枝無肥）ハ第五十二區（台刈無肥）ニ比シ八分餘ノ增穫ニ當レリ

三ヶ年收穫比較表

區番	區名	台刈剪枝時期	大正元年 一萬欟收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
五〇	台刈	春茶摘採後	七三七、九七〇 貫匁	三五五、四九〇 貫匁	三九二、九八〇 貫匁
五一	剪枝	同	八一四、五八〇	六五八、五九〇	三六六、四二〇
五二	台刈	同	五三二、六〇〇	二九四、〇九〇	三八八、八七〇
五三	剪枝	同	四三一、七一〇	五二五、七六〇	三六四、二八〇

本年ノ收穫前二ヶ年ニ對照スルトキハ各區共收穫ヲ增シ五十三區（剪枝無肥）ノ一區而已四十四年ニ比シ一割七分ノ減退ナリ

綠茶審査

左ニ製茶審査ヲ示ス可シ

區番 區名	季別	形狀	色澤
（五〇）台刈施肥	春	二三	八
	夏	一六	六
	秋	一八	八
	平均	一九	七
（五一）剪枝施肥	春	二一	八
	夏	一六	七
	秋	一八	八
	平均	一八	八
（五二）台刈無肥	春	二四	八
	夏	一八	八
	秋	一八	八
	平均	二〇	八
（五三）剪枝無肥	春	二〇	八
	夏	一六	六
	秋	一六	七
	平均	一七	七

水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計
八	八	一一	九	八	七四
六	六	七	六	七	五四
八	八	一〇	八	八	六八
七	七	九	八	八	六五
八	八	一〇	八	八	七一
七	八	九	八	八	六三
八	九	九	八	八	六八
八	八	九	八	八	六七
八	八	一〇	八	八	七四
八	八	九	九	八	六八
八	八	八	九	九	六八
八	八	九	九	八	七〇
八	一〇	八	八	八	七〇
六	七	九	八	八	六〇
六	七	八	七	八	六〇
七	八	八	八	八	六三

右審査ニ依レバ第五十二區(台刈無肥)ハ最モ佳良ヲ示シ比較的劣リタルハ第五十三區(剪枝無肥)ナリトス

紅茶審査

區番 區名	季別	形狀	色澤	萎凋	罨蒸	水色	香氣	味	乾燥	計
(五〇)台刈施肥	春	一〇	八	七	七	七	九	八	八	六四
	夏	一二	八	八	八	八	一〇	九	八	七一
	平均	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇
(五一)剪枝施肥	春	一一	八	七	七	八	一一	九	八	六九
	夏	一三	八	八	八	八	一〇	八	九	七二
	平均	一二	八	八	八	八	一一	九	九	七三
(五二)台刈無肥	春	一一	八	七	七	八	一〇	八	八	六七
	夏	一一	八	八	七	七	八	七	八	六四
	平均	一一	八	八	七	八	九	八	八	六七
(五三)剪枝無肥	春	一一	八	八	八	八	一一	一〇	八	七二
	夏	一三	八	八	八	八	一〇	九	八	七二
	平均	一二	七	八	八	八	一一	一〇	八	七三

右紅茶ノ鑑定ハ第五十一區（剪枝施肥）第五十三區（剪枝無肥）點數昻ク第五十二區（台刈無肥）ハ綠茶トハ反對ニ最下位ニアリ

八　大豆粕單用試驗

目的　茶樹ニ大豆粕而已ヲ施肥スルトキハ如何ナル效果ヲ得ル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一欟施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬欟收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
		匁			貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	貫匁	割	割	割	割	割
三一	大豆粕單用	大豆粕 三〇,〇	自四月一日至十一月廿六日	二三	二〇八、八二四	二二九、四一二	八八、二三五	一八、三八二	五四四、八五三	二・六五	二・六六	二・八五	二・六九	二・七一
四三	同	同 二〇,〇	自四月二日至十一月廿六日	二三	一二一、七九一	一三三、七三一	五七、九一〇	二二、三八八	三三五、八二〇	二・七二	二・六四	二・八三	二・六九	二・七二

前表ニ依レバ大豆粕一欟三十匁ヲ施シタル第三十一區ハ大豆粕一欟二十匁施シタル第四十三區ニ對比シ六割餘ノ增穫ヲ顯ハシタリ

三ケ年收穫比較表

區番	區名	一欟施肥量	大正元年 一萬欟收葉量	四十四年 同上	四十三年 同上
		匁	貫匁	貫匁	貫匁
三一	大豆粕單用	大豆粕 三〇,〇	五四四、八五〇	五一九、七一〇	五八六、五九〇
四三	同	同 二〇,〇	三三五、八二〇	三八三、四八〇	三七八、七九〇

本年ノ收穫前二ケ年ト比較スルトキハ第三十一區（大豆粕三十匁）ハ四十三年ヨリ七分餘ノ減收ニシテ四十四年ニ比スレバ四分八厘ノ增收ナリ又第四十三區（大豆粕二十匁）ハ前二ケ年ニ比シ一割二分内外減退セル不味ノ成績ヲ示セリ是盖シ年々茶樹ノ樹齡ヲ加フルニ從ヒ發芽力衰退セシ結果ナラン

左ニ製茶審査鑑定ヲ示ス可シ

綠茶審査

區名	（三一）三十匁				（四三）二十匁			
審査項目＼季別	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均
形状	二二	一二	一六	一七	一六	一五	一七	一六
色澤	七	六	八	七	七	七	八	七
水色	八	八	八	八	八	六	八	七
蒸度	七	八	八	八	一〇	七	八	八
香氣	一〇	一〇	一〇	一〇	一二	七	一〇	一〇
味	八	八	九	八	八	七	九	八
乾燥	七	八	八	八	八	七	八	八
計	六九	六〇	六七	六六	六九	五六	六八	六四

綠茶審査鑑定ハ第三十一區（大豆粕三十匁）ニ點ノ高位ヲ示セリ

紅茶審査

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

區番 區名	(三一) 三十匁			(四三) 二十匁		
審查項目 ＼ 季別	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一一	一一	一一	一〇	一〇	一〇
色澤	八	八	八	七	八	八
萎凋	七	八	八	七	八	八
罨蒸	七	七	七	七	八	八
水色	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇	一〇
香氣	八	八	八	八	八	八
味	八	八	八	八	八	八
乾燥	七	八	八	八	八	八
計	六五	六八	六八	六四	六九	六八

紅茶審查ニ依レバ兩區共差違ナシ

九　青草施用試驗

目的　茶樹ニ青草ヲ肥料トシテ施セバ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

方法　春茶摘採後茶樹ノ傍ヲ沿フテ左右ヨリ犁ヲ以テ深サ五寸計リ鋤キ開キ青草ヲ敷キ込ミ後覆土セリ

區番	區名	一欘施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欘收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均

五八	無肥	八、〇〇〇匁	自四月二日至十一月廿六日	二三	一六八、八八二貫匁	一九五、一九一貫匁	九七、五九五貫匁	二九、九八六貫匁	四九一、六五四貫匁	二・六六割	二・七五割	二・五〇割	二・六九割	二・六五割
五九	青草		同同	二三	二五九、二一二	二八〇、三一五	一二五、六六九	五七、六三八	七二二、八三四	二・五三	二・六七	二・四七	二・六九	二・五九

右本年ノ成績ハ前年ノ如ク第五十九區(青草)ハ第五十八區(無肥)ニ比シ四割七分ノ增穫ナリ

二ケ年收穫比較表

區番	區名	一欄施肥量	大正元年 一萬欄收葉量	四十四年 同上
五八	無肥	八〇〇〇匁	四九一、六五〇貫匁	五七二、九六〇貫匁
五九	青草		七二二、八三〇	七九〇、三一〇

本年ノ收穫前年ト比較スルトキハ第五十八區(無肥)ハ一割四分第五十九區(青草)ハ八分餘何レモ減退セリ

左ニ本年ノ製茶審査ヲ掲グ

綠茶審査

區番 區名 / 審査項目 季別	(五八) 無肥 春	夏	平均	(五九) 青草 春	夏	平均

形狀	二二	一七	二〇	一七	一六	一七
色澤	七	八	八	八	八	八
水色	八	八	八	八	八	八
蒸度	八	八	八	八	八	八
香氣	一二	一〇	一一	一一	一〇	一一
味	一〇	八	九	一〇	九	一〇
乾燥	八	八	八	八	九	九
計	七五	六七	七二	七〇	六八	七一

綠茶審査ニ依レバ兩區共差違ヲ認メズ

紅茶審査

區番 區名	(五八) 無肥				(五九) 青草			
審査項目 季別	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均
形狀	一一	一二	一四	一二	一一	一〇	一二	一一
色澤	八	八	八	八	八	八	七	八
萎凋	八	八	九	八	八	七	七	七
罨蒸	八	八	九	八	八	七	七	七
水色	八	八	八	八	八	八	八	八
香氣	一二	九	八	一〇	一一	九	九	一〇
味	一〇	九	七	九	一〇	九	八	九
乾燥	八	八	七	八	八	八	八	八

計	七三	七〇	七〇	七二	七三	六六	六六	六八

紅茶審査鑑定第五十八區(無肥)ハ第五十九區(青草)ニ比シ比較的良好ノ成績ナリ

十　燒土肥料試驗

目的　茶樹ニ燒土ヲ施セバ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一欅施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欅收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
		匁			貫 匁	貫 匁	貫 匁	貫 匁	貫 匁	割	割	割	割	割
六五	燒土	四、〇〇〇	自三月十九日 至十一月廿六日	二五	二二〇、九五三	三三九、〇四七	二〇一、九〇五	八〇、〇〇〇	八四一、九〇四	二・六八	二・五六	二・九一	二・六九	二・七一
四八	無肥標準		自三月廿一日 至十一月七日	一三	一〇二、〇八二	一〇〇、〇〇〇	四一、六六七	一六、六六六	二六〇、四一六	二・八八	二・三七	—	—	二・六三

前表ニ依レバ第六十五區(燒土)ハ第四十八區(無肥)ニ比シ二倍餘ノ增收ヲ示シ效果頗ル顯著ナリ

二ケ年收穫比較表

區番	區名	一欅施肥量	大正元年 一萬欅收葉量	四十四年 同上
六五	燒土	四、〇〇〇匁	八四一、九〇〇匁	四八九、四〇〇匁

本年ノ收穫前年ト對照スルトキハ七割餘ノ增收ニ當レリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

左ニ製茶審査ヲ示ス可シ

綠茶審査

區番 區名	(四八) 無肥			(六五) 燒土肥料		
審査項目 \ 季別	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一七	一六	一七	一九	一八	一九
色澤	七	八	八	七	七	七
水色	七	八	八	八	七	八
蒸度	九	八	九	八	七	八
香氣	八	一〇	九	九	九	九
味	八	八	八	七	八	八
乾燥	七	八	八	八	八	八
計	六三	六六	六七	六六	六四	六七

前表第六十五區(燒土)ハ第四十八區(無肥)審査點數ト殆ンド相同シ

紅茶審査

區番 區名	(四八) 無肥			(六五) 燒土肥料		
審査項目 \ 季別	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一二	八	一〇	一一	一一	一一
色澤	八	八	八	八	七	八

萎凋	八	七	八	八	八	八
罨蒸	八	七	八	八	八	八
水色	八	八	八	七	八	八
香氣	一一	九	一〇	一〇	一〇	一〇
味	一〇	八	九	八	九	九
乾燥	八	八	八	八	八	八
計	七三	六三	六九	六八	六九	七〇

紅茶審査鑑定ハ兩區共差等ヲ認メズ

十一 大豆粕石灰加用及ヒ硫酸鐵加用試驗

目的 茶樹ニ大豆粕石灰加用及大豆粕硫酸鐵加用ヲ施ストキハ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一欉施肥量		摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春 (貫匁)	夏 (貫匁)	秋 (貫匁)	冬 (貫匁)	計 (貫匁)	同上各季製茶歩合 春 (割)	夏 (割)	秋 (割)	冬	平均 (割)
六一	無肥		匁 —	自四月十二日至九月廿七日	一三	四九、六九七	一四、五四五	二、四二四	—	六六、六六六	二・五一	二・五〇	—	—	二・五〇
六二	大豆粕石灰加用	大豆粕 三〇〇、〇	石灰 二五、〇	自四月二日至十月廿五日	二〇	一三九、三九三	一五五、一五二	四八、四八五	一二、一二一	三五五、一五一	二・六六	二・五〇	二・七〇	—	二・六二
六三	大豆粕硫酸鐵加用	大豆粕 三〇〇、〇	硫酸鐵 二、〇	同	一〇	九三、五七一	一二二、八五九	三四、二八六	八、五七〇	二五九、二八五	二・六〇	二・五八	二・五〇	—	二・五六

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

本試驗ハ本年新タニ設ケタルモノニシテ第六十二區（大豆粕石灰加用）ハ第六十一區（無肥）ニ比シ四十三割餘第六十三區（大豆粕硫酸鐵加用）ハ二十八割餘ノ增穫ヲ示シタリ

左ニ製茶審査成績ヲ揭示ス

綠茶審查

區番・區名	（六一）無肥	（六二）大豆粕石灰加用			（六三）大豆粕硫酸鐵加用		
審查項目／季別	春	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一二	一四	一六	一五	一八	一五	一七
色澤	六	七	七	七	七	七	七
水色	八	七	六	七	八	八	八
蒸度	八	八	七	八	七	八	八
香氣	六	八	八	八	八	一〇	九
味	六	八	七	八	六	八	七
乾燥	六	八	六	七	五	八	七
計	五二	六〇	五七	六〇	五九	六四	六三

本表ニ依レバ第六十三區（大豆粕硫酸鐵加用）比較的鑑定優秀ニシテ第六十一區（無肥）春茶ノ審査下位ヲ免レズ

紅茶審查

區番 區名 \ 審査項目 季別	(六一) 無肥	(六二) 大豆粕石灰加用			(六三) 大豆粕硫酸鐵加用		
	春	春	夏	平均	春	夏	平均
形狀	一三	一〇	一一	一一	一一	九	一〇
色澤	八	七	八	八	八	七	八
萎凋	八	七	八	八	八	七	八
罨蒸	八	七	八	八	八	七	八
水色	八	七	八	八	八	八	八
香氣	一〇	九	一〇	一〇	一一	九	一〇
味	九	八	八	八	九	九	九
乾燥	八	八	八	八	八	八	八
計	七二	六三	六九	六九	七一	六四	六九

右紅茶ノ鑑定春茶ハ第六十一區（無肥）最モ高ク春夏平均ハ第六十三區（大豆粕硫酸鐵）第六十二區（大豆粕石灰加用）ハ共ニ相同ジ

十二 種類試驗

目的 茶樹ノ種類ニ依リ其收穫及ヒ製茶品質同シカラザルヲ以テ其結果ヲ明ラカニスルニアリ

區番	區名	茶種	樹齡	剪枝月日	一機施肥量	摘採期間	摘採回數	一萬機收葉量					同上各季製茶步合				
								春	夏	秋	冬	計	春	夏	秋	冬	平均

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

六八	收穫種類	枝闌	五	五月二日	青草 四八〇匁	自四月二日至十一月廿七日	二三	三二九、四七七貫匁	三〇四、六八三貫匁	一九二、八三七貫匁	一二〇、一一〇貫匁	九四七、一〇七貫匁	二・五三割	二・六四割	二・六一割	二・六九割	二・六一割
八一	同	青心	九	同	同	自四月十七日至十一月廿九日	一九	五六三、二〇〇	五三一、二〇〇	三三六、〇〇〇	七〇、四〇〇	一、五〇〇、八〇〇	二・五三	二・五八	二・六一	二・六九	二・六〇

右二試驗區ハ樹齡異ナルヲ以テ彼我收穫ヲ比較シ能ハザレトモ二區共發芽旺盛ニシテ第六十八區枝蘭種ハ一萬欉生產製茶千五百四十四斤第八十一區青心種ハ二千四百三十八斤收穫アル割合ヲ示セリ

左ニ製茶審查成績ヲ揭グ

綠茶審查

區名	(六八)收穫試驗	(八一)收穫試驗
區番 季別 / 審查項目	春	春
形狀	二〇	一六
色澤	七	八
水色	七	八
蒸度	八	八
香氣	一〇	一〇
味	八	八
乾燥	八	八
計	六八	六六

右春茶ノ審査ニ依レバ第八十一區青心種ハ第六十八區枝蘭種ニ比シ二點ノ下位ニアリ

紅茶審査

區名	(六八)收穫試驗				(八一)收穫試驗			
區番 季別 審査項目	春	夏	秋	平均	春	夏	秋	平均
形狀	一二	一一	一三	一二	一二	一一	一三	一二
色澤	八	九	七	八	八	七	八	八
萎凋	八	八	七	八	八	八	八	八
罨蒸	八	八	七	八	八	七	九	八
水色	八	九	七	八	八	七	八	八
香氣	一二	一二	一〇	一一	一二	八	八	九
味	一〇	一〇	八	九	一〇	八	八	九
乾燥	八	八	八	八	八	八	八	八
計	七四	七五	六七	七二	七四	六四	六二	七〇

右紅茶ノ審査鑑定ハ第六十八區枝蘭種ハ第八十一區青心種ニ比シ得點高ク優良ノ成績ヲ示セリ是レニ依テ之レヲ觀ルトキハ枝蘭種ハ青心種ニ比シ紅茶トシテハ適良ナルヲ認メ得ベシ

十三　摘採回數試驗

目的　茶樹ニ若芽摘ト硬芽摘トニ依リ收穫ニ影響ス可キヲ以テ其適期ヲ見出ニアリ

第一表（無肥）

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

區番	區名	摘採期	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春 貫匁	夏 貫匁	秋 貫匁	冬 貫匁	計 貫匁	同上各季製茶歩合 春 割	夏 割	秋 割	冬 割	平均 割
五四	六日	每六日	自四月二日至十一月七日	三一	一〇一、六三三	九六、二一六	三五、一三五	二一、六二二	二五四、五九四	二・七〇	二・七四	二・三三	―	二・五九
五五	九日	每九日	自四月二日至十一月廿六日	二五	一五三、四三九	一〇五、八二〇	三八、〇九五	二四、八六八	三二二、二二二	二・五六	三・〇〇	二・二四	二・六九	二・六二
五六	十二日	每十二日	自四月二日至十一月七日	一九	一二六、四八六	九七、二九七	四二、一二六	二一、六二三	二八七、五六七	二・五八	二・五〇	二・三一	―	二・四六
五七	十五日	每十五日	同同	一六	一二二、二三〇	八一、二八三	四三、八五〇	二九、九四七	二六六、三一〇	二・六七	―	二・五〇	―	二・五八

第二表（施肥無肥）

區番	區名	一欉施肥量	摘採期	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春 貫匁	夏 貫匁	秋 貫匁	冬 貫匁	計 貫匁	同上各季製茶歩合 春 割	夏 割	秋 割	冬 割	平均 割
七一 一號	無肥	―	每十日	自三月卅日至十二月八日	二〇	一四四、三四〇	二二六、四一五	一〇五、六六〇	一八、八六八	四九五、二八三	二・四三	二・五〇	三・〇〇	―	二・六四
同 二號	同	―	每八日	同同	二五	一六〇、八七〇	二四五、二一七	一一九、一三〇	一七、三九一	五四二、六〇八	二・四〇	二・四一	二・三九	―	二・四〇
七二 一號	有肥	大豆粕 三八〇 過燐酸石灰 一一〇 硫サン加里 一七	每十日	同同	二〇	一六八、四一一	三六八、四二一	一六四、二二〇	二五、二六三	七二六、三一五	二・五〇	二・五〇	三・〇〇	―	二・六七
同 二號	同	同 同 同	每八日	同同	二五	一四八、三二五	三五七、八九四	一七五、一二〇	二二、九六七	七〇四、三〇六	二・三一	二・四三	二・三六	―	二・三六

第三表（施肥無肥）

區番	區名	一欉施肥量	摘採期	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
						〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	割	割	割		割
七三一號	無肥	—	每十三日	自四月二日至十一月廿五日	一八	七一、六二八	五三、〇九三	三〇、六九八	六、七二二	一五八、一四〇	二・六七	二・六七	—	—	二・六二
同二號	同	—	每九日	同	二二	七八、八一八	八八、六六九	七五、八六二	七、八八二	二五一、二三一	二・七四	三・二八	二・二四	—	二・七五
七四一號	有肥	大豆粕 三八、〇 過燐石灰 一一、〇 硫酸加里 一、七	每十三日	自四月二日至十一月八日	一八	一二四、二〇一	二〇八、二一九	八九、四九八	二五、五七〇	四四七、四八八	二・六九	二・五九	—	—	二・六四
同二號	同	同 同 同	每九日	同	二二	一四九、七五四	三一一、三三〇	一〇三、四四七	三九、四〇九	六〇三、九四〇	二・七〇	三・二八	二・二四	—	二・七四

右三表共時茶種ノ摘採回數試驗ニシテ九日目每ニ摘採シタル各區最モ收穫多量ヲ示シ其次キハ十二三日目區ナリ時茶種トシテハ摘採期ノ早キモ晩キモ比較的收穫尠ナシ

十四　燻炭肥料試驗

目的　茶樹ニ燻炭肥料ヲ施ストキハ無肥ニ比シ幾何ノ效果アル哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一欉施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶步合 春	夏	秋	冬	平均

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

六九	無肥	—	自四月二日至十月廿五日	一九	六五、二七八	四二、三六一	一九、四四四	二、七七八	一二九、八六一	二・五五	二・五八	—	—	二・五六
七〇	燻炭肥料	一・六〇匁	自四月二日至十一月廿六日	二一	五〇、九九三	五八、九四〇	二六、四九〇	三、九七四	一四〇、三九七	二・六四	二・六一	—	二・六九	二・六五

右ハ本年ヨリ試驗ヲ行ヒタルモノニシテ第七十區（燻炭肥料）ハ第六十九區（無肥）ニ比スルトキハ僅カニ八分餘ノ增收ニ過ギス尙次年ヲ期シ其結果ヲ究メントス

十五　無窒素肥料試驗

目的　茶樹ニ燐酸加里而已ヲ施用スルトキハ如何ナル結果ヲ來スﾍｷ哉ヲ試驗スルニアリ

區番	區名	一㽒施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬㽒收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶步合 春	夏	秋	冬	平均
					〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	割	割		割	割
七五	無肥	—	自四月二日至十一月廿六日	二三	一〇九、三一七	八六、九五七	五四、六五八	一三、六六四	二六四、五九六	二・七二	二・六八	—	二・六九	二・七〇
七六	一號	過燐酸石灰 一八、〇 硫酸加里 三、二	同	二三	一三二、六四二	一四六、一一四	九五、三三七	一五、五四四	三八九、六三七	二・五八	二・六八	—	二・六九	二・六五
七七	二號	過燐酸石灰 一八、〇 硫酸加里 三、二 石灰 二五、〇	同	二三	一六六、八三九	二〇三、一〇九	一二五、三八九	三四、一九七	五二九、五三四	二・六八	二・六八	—	二・六九	二・六八

本試驗ノ成績ハ第七十七區（二號）收葉多ク第七十五區（無肥）ニ比シ十割餘ノ增穫ヲ示シ第七十六區（一號）ハ四割七分餘ノ增收割合ナリ

十六、大豆粕單用比較試驗

目的　茶樹ニ大豆粕ヲ單用トシテ施スニハ幾何量ヲ以テ最適トスルカヲ試驗スルニアリ

方法　本試驗區ヲ七區ニ分チ大豆粕一欉ニ付十匁ヨリ六十匁ノ各區ヲ設ケ是レニ無肥標準區ノ一區ヲ置キタリ

區番	區名	一欉施肥量	摘採期間	摘採回數	季別一萬欉收葉量 春	夏	秋	冬	計	同上各季製茶歩合 春	夏	秋	冬	平均
		匁			〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	〆匁	割	割		割	割
八〇ノ一	無肥標準		自三月三十日 至十一月廿六日	三	三七二、四一四	四三二、七五九	一五八、六二〇	一一八、九六六	一、〇八二、七五九	二・二八	二・六〇	—	二・六九	二・五二
同二	一號	一〇	同同	三	四〇〇、〇〇〇	六〇〇、〇〇〇	二〇三、三三三	一六〇、〇〇〇	一、三六三、三三三	二・二〇	二・六三	—	二・六九	二・五一
同三	二號	二〇	同同	三	四五二、三三三	六〇〇、〇〇〇	二八三、三三三	一九五、〇〇〇	一、五三一、六六六	二・三一	二・六二	—	二・六九	二・五四
同四	三號	三〇	同同	三	四一三、七九三	六二四、一三八	二八六、二〇七	二〇八、六二〇	一、五三二、七五八	二・二六	二・六二	—	二・六九	二・五二
同五	四號	四〇	同同	三	四六六、六六七	七五四、一六六	二六六、六六七	二一六、六六七	一、七〇四、一六七	二・二九	二・六三	—	二・六九	二・五四
同六	五號	五〇	同同	三	五〇三、七〇四	五七〇、三七〇	二〇七、四〇八	一四八、一四八	一、四二九、六三〇	二・二六	二・六三	—	二・六九	二・五三
同七	六號	六〇	同同	三	四二八、五七一	五三二、一四三	一九六、四二九	一七一、四二八	一、三二八、五七一	二・二三	二・六三	—	二・六九	二・五一

本試驗ハ大豆粕四十匁最モ優越ニシテ無肥ニ比シ五割七分餘ノ增穫ヲ擧ゲ其次キハ同三十匁區二十

匁區ノ共ニ四割餘ナリトス

又比較的效果ノ顯ハレザリシハ大豆粕六十匁區ニシテ僅カニ二割餘ノ增穫ニ過キズ

十七、移植試驗

目的　茶苗植付ノ際各種肥料ヲ施シ活着生育ノ如何ヲ知ルニアリ

區番	區名	一欉施肥量	茶種	植付年月日	植付欉數	活着欉數	枯死欉數	割合	百欉平均一欉草丈	調查月日
九〇一號	無肥	—	枝蘭	四十五年三月九日	二〇〇	一九四	六	割 〇・〇三	尺 一、一〇三	大正二年一月廿五日
同二號	燒土	匁 一、六〇〇	同	同八日	一〇〇	九八	二	〇・〇二	一、二八六	同
同三號	木灰	三〇〇	同	同八日	一〇〇	八〇	二〇	二・〇〇	一、一〇〇	同
九一一號	池土	二、〇〇〇	同	同七日	一〇〇	九七	三	〇・〇三	一、三〇〇	同
同二號	堆肥	六四〇	同	同七日	一〇〇	九六	四	〇・〇四	一、二五〇	同
同三號	泥塗抹	鬚根部	同	同五日	一〇〇	一〇〇	—	—	一、三三〇	同
同四號	人糞尿	一〇〇	同	同五日	一〇〇	九四	六	〇・〇六	一、二七〇	同
九二一號	石灰	一二五	同	同二日	二〇〇	一九九	一	〇・〇一	一、三二〇	同
同二號	青草	八〇〇	同	同二日	二〇〇	二〇〇	—	—	一、四八〇	同

右ノ試驗ヲ觀ルニ青草區及泥塗抹區ノ二區ハ全部活着シ草丈ハ青草區最モ生長セリ又發育比較的良好ナルハ燒土區堆肥區泥土抹區青草區ノ四區ナリキ

十八、壓條試驗

本場ニ於テ自四十四年十一月至四十五年四月六ケ月間一回宛苗木用トシテ壓條シタル試驗ノ結果ヲ示ス可シ

壓條年月日	茶種	覆土枝條鬚根最モ伸長ナルモノ	鬚根繁粗	苗木用適否	調査年月日
四十四年十一月十五日	青心 枝蘭	六寸五分 六寸五分	繁多 同	鬚根繁多ノ嫌アリ 同	大正二年一月二十五日 同
同 十二月十五日	青心 枝蘭	七寸 七寸	同 同	同 同	同 同
四十五年一月十五日	青心 枝蘭	六寸 五寸	較々多シ 同	適 同	同 同
同 二月十五日	青心 枝蘭	五寸五分 四寸五分	同 同	同 同	同 同
同 三月十五日	青心 枝蘭	三寸五分 三寸五分	粗 同	否 同	同 同
同 四月十五日	青心 枝蘭	三寸 三寸	同 同	同 同	同 同

右ノ試驗ハ一二月ノ候壓條ヲ行ヒタルモノ苗木用トシテ最適セルヲ認メタリ

十九、茶樹挿木試驗

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

目的　茶樹ハ桑柳ノ如ク挿木法ニヨリ繁殖セシムルハ頗ル困難ナレトモ内地靜岡地方較々良好ノ結果ヲ擧ゲツヽアルヲ以テ本場ニ於テ之レガ試驗及其時期ヲ知ランガ爲メニ行ヒタリ

方法　昨年新タニ開墾シタル土地ニ長サ十間幅四尺ノ畦二條ヲ設ケ枝蘭時茶ノ二種ヲ旺盛ナル茶欉中ヨリ小指大ノ枝條ヲ撰ビ一尺五六寸ノ長サニ切リ梢葉三分ノ一位ヲ殘シテ除去シ之レヲ圓錘切直挿及斜切挿ノ二トセリ前者ハ挿穗ノ下端ヲ鋭利ナル鎌ニテ圓錘形ニ切截シ其斷面ノ損傷ヲ防ガン爲メ一旦挿穗ト同等ノ棒ヲ以テ七八寸ノ深サニ眞直ナル穴ヲ穿チ然ル後挿穗ヲ挿入シテ更ニ一二寸深ク挿シ込ミ梢端五六寸ヲ地上ニ露出セリ後者ハ其下端一寸位ヲ斜切シ斜挿スルコト前者ニ同ジ挿木ヲ終リタル後ハ乾燥ヲ防グ爲メニ敷草ヲナシ年四回ノ除草ヲ行ヒタリ

挿木年月日	天候	茶種	圓錘切 直挿本數	斜切 斜挿本數	大正二年二月十七日調査 直挿定着本數	斜挿定着本數	計	枯死	歩合
四十四年十二月十二日	晴	枝蘭	五	五	四	三	七	三	三・〇〇
		時茶	五	五	一	|	一	九	九・〇〇
四十五年一月十二日	曇	同	五	五	四	五	九	一	一・〇〇
		同	五	五	五	三	八	二	二・〇〇
同二月十二日	微雨	同	五	五	五	四	九	一	一・〇〇
		同	五	五	五	五	一〇	|	|
同三月十五日	同	同	五	五	四	五	九	一	一・〇〇
		同	五	五	四	五	九	一	一・〇〇

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

同 四月十四日	同	同		五	五	一	|	一	九	九・〇〇
		同		五	五	四	二	六	四	四・〇〇
同 五月二十日	同	同		五	五	一	一	二	八	八・〇〇
		同		五	五	一	一	二	八	八・〇〇

右表ニ依ルトキハ挿木方法ノ如何ニ係ハラズ成績最モ良好ナルハ一月ヨリ三月ニ至ル間ニシテ其以外ハ殆ンド失敗ニ終レリ是レニ依テ之レヲ觀ルトキハ移植ト同シク前記ノ候最適ノ時期ナルヲ認メ得ベシ

二十、三叉河地方ニ於ケル烏龍茶ト紅茶トノ比較試驗

該地ニ於ケル現在ノ烏龍茶ハ其製法粗惡ナルニ加ヘ樹種又時茶種ニシテ品質劣等ニシテ獨立的烏龍茶ニアラズ總テ品質ノ下向ヲ計リ其販賣價格ヲ下ケンガ爲メ他地方產茶ニ配合セラルヽヲ以テ普通トナス從テ市場ニ於ケル再製茶ノ價格ヲ詳ニセズ爰ニ其原價ヲ明治四十四年大稻埕市場ニ於ケル該地產粗製茶取引價格ヨリ打算スルニ次キノ如シ

茶季別	大稻埕ニ於ケル粗製茶價格	收穫割合	同上價格	備考
春	一三、〇〇〇円	三割	三、九〇〇円	收穫割合ハ四十三年三叉河分場ニ於ケル成績ニ依ル
夏	一九、〇〇〇	五	九、五〇〇	
秋冬	一五、〇〇〇	二	三、〇〇〇	
計			一六、四〇〇	

示表ノ如ク拾六圓四拾錢ニシテ進ンデ粗製茶ヲ再製セバ精製茶八拾五斤屑物五斤ヲ得テ精製茶百斤ノ原價ハ拾九圓貳拾九錢トナルベシ之レニ箱代貳圓四拾錢再製費壹圓五拾錢ヲ加フレバ貳拾參圓拾九錢之レニ屑物代參拾錢(百斤單價六圓)ヲ加算セバ貳拾參圓四拾九錢トナルベシ之レ即チ同地方產再製烏龍茶百斤ノ原價ナリト謂フベシ

二　紅茶

該地產紅茶ハ清國福州產紅茶ニ比シ香味ニアリテハ風土ヲ同フセザルニ依リ勿論多少ノ差違アルヲ免レズト雖形狀色澤水色等ハ毫モ遜色ナキノミナラズ却テ幾分上位ナルヲ認メタリ

今本年三叉河分場ニテ製造セシ各季ノ紅茶混合品ニ就キ再製試驗セシニ別紙ノ如キ結果ヲ得タリ

追而別紙ノ表ハ清國福州產紅茶ヲ標準トシテ審査セシモノナリ

三叉河分場

審査項目＼種別	審査定點	一號白毛	二號白毛	三號白毛	一號小種	碎白毛	二號小種	工夫	碎工夫	武彝	粉末
形狀	二〇	一七	一四	一二	一〇	九	九	八	三	二	―
色澤	一〇	八	八	八	七	七	七	七	四	四	―
萎凋	一〇	八	八	八	七	七	七	六	五	五	―
罨蒸	一〇	八	八	八	八	七	七	六	五	五	―

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

	水色	香氣	潤味	乾燥	計	粗製茶百斤ヨリ製出量
	一〇	一五	一五	一〇	一〇〇	
	九	一三	一〇	八	八〇	一八斤
	八	一〇	一〇	八	七四	一六斤
	八	一一	九	八	七二	一四斤
	八	九	九	八	六六	一三斤
	七	九	九	八	六三	一〇斤
	七	八	七	八	六〇	八斤
	七	八	七	八	五七	八斤
	七	五	五	八	四二	三斤
	七	五	五	八	四一	三斤
	—	—	—	—	—	二斤
						再火減 六

備考　粗製茶百斤ヨリノ製出量ハ精製茶ノ量トス

右百斤ニ對スル評價單價

茶別	再製茶ノ價格
一號白毛	三八円
二號白毛	三三円
三號白毛	二六円
一號小種	三三・五円
碎白毛	三三円
二號小種	二〇円
工夫	一八円
碎工夫	一三円
武彝	一一円
粉末	六円

紅茶百斤當リ平均價格ヲ右表ニ據リ算出セバ貳拾六圓貳拾參錢加フルニ粉末二斤ノ代價拾貳錢（百斤當リ六圓）ヲ以テセハ貳拾六圓參拾五錢ニシテ烏龍茶ノ貳拾參圓四拾九錢ニ比較センカ貳圓八拾六錢ノ紅茶製造收入多キモノヽ如シ

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

供試綠茶品質及價格鑑定表

番號	區名	摘要	一構宛茶樹 施肥	施肥量	品種	樹齡	供試紅茶品質及百斤當價格鑑定 形狀	色澤	水色	蒸度	香氣	味	乾燥	計	價格
一	無肥標準區	肥料効果比較試驗			時茶	一七年	一八	七	七	七	九	八	七	六三	二五・〇
二	大豆粕硫酸滿俺加入區	同	大豆粕 硫酸マンガン	三八・〇匁 二・〇	同	同	一六	八	八	八	九	八	八	六五	二九・三
三	過燐酸石灰區	同	硫酸加里 過燐酸石灰 硫酸アンモニア	三・〇 三・〇 一二・五	同	同	一四	七	八	八	九	八	八	六二	三〇・三
四	胡麻油粕區	同	胡麻油粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八・〇 六・二 一三・五	同	同	一七	七	八	八	九	八	八	六五	三一・〇
五	蒸骨粉區	同	蒸骨粉 硫酸加里 同アンモニア	一〇・〇 三・〇 一一・〇	同	同	一七	七	八	八	一〇	八	八	六六	三三・〇
六	鯡粕區	同	鯡粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三〇・〇 二・〇 三・〇	同	同	一七	八	八	八	九	八	七	六五	三〇・七
七	南京豆粕區	同	南京豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	四二・〇 九・〇 二・二	同	同	一六	八	七	七	九	八	八	六三	三一・三
八	大豆粕區	同	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八・〇 一一・〇 一・七	同	同	一九	八	七	八	八	八	八	六六	三二・三
九	冬期區	施肥期試驗	同		同	同	二一	八	八	八	一一	九	八	七三	四一・〇
一〇	春期區	同	同		同	同	一七	八	八	八	一〇	八	八	六七	三〇・五
一一	夏期區	同	同		同	同	一八	八	八	八	一〇	八	八	六八	二八・五
一二	秋期區	同	同		同	同	一七	七	八	八	一一	八	八	六七	三一・〇
一三	夏冬異量區	同	同		同	同	一七	八	八	八	九	八	八	六六	三一・五
一四	春秋區	同	同		同	同	一六	八	八	八	一〇	九	八	六七	三三・〇
一九	夏冬區	同	同		同	同	一八	八	七	八	九	八	八	六六	二九・五
二〇	春夏區	同	同		同	同	一八	七	七	六	八	七	六	五九	二四・〇
一五	春夏區	中耕回數試驗	同		同	同	一六	七	七	八	九	八	八	六三	三〇・三
一六	夏秋區	同	同		同	同	一八	七	八	八	一〇	八	八	六七	三一・三
一七	春夏秋區	同	同		同	同	一九	八	八	八	一〇	八	八	六九	三四・〇
一八	春夏秋冬區	同	同		同	同	一七	七	七	八	八	七	七	六一	二九・〇
二一	無窒素區	窒素用量試驗	硫酸アンモニア 過燐酸石灰 硫酸加里	— 一八・〇 三・二	同	同	一〇	六	五	七	七	七	八	五〇	一五・〇
二二	窒素一匁區	同	同	五・〇 一八・〇 三・二	同	同	一八	八	七	八	九	八	八	六六	二九・五
二三	窒素二匁區	同	同	一〇・〇 一八・〇 三・二	同	同	一九	八	八	八	一〇	九	八	七〇	三二・〇
二四	窒素三匁區	同	同	一五・〇 一八・〇 三・二	同	同	一九	八	八	八	八	八	八	六七	三二・五
二五	窒素四匁區	同	同	二〇・〇 一八・〇 三・二	同	同	一八	八	八	八	九	八	八	六七	三〇・五
二六	無燐酸區	燐酸用量試驗	硫酸アンモニア 過燐酸石灰 硫酸加里	一二・五 — 三・二	同	同	一六	八	七	八	一〇	九	八	六六	二九・五
二七	燐酸一匁區	同	同	一二・五 九・〇 三・二	同	同	一六	七	八	八	九	八	八	六四	三二・〇
二八	燐酸二匁區	同	同	一二・五 一八・〇 三・二	同	同	一七	七	八	八	一〇	八	八	六六	二八・〇
二九	燐酸三匁區	同	同	一二・五 二七・〇 三・二	同	同	一六	八	七	七	九	八	八	六三	二六・〇
三〇	燐酸四匁區	同	同	一二・五 三六・〇 三・二	同	同	一九	八	八	八	一〇	八	八	六九	三二・〇
三二	無加里區	加里用量試驗	硫酸アンモニア 過燐酸石灰 硫酸加里	一二・五 一八・〇 —	同	同	一八	八	八	八	一一	九	八	七〇	三三・五
三三	加里一匁區	同	同	一二・五 一八・〇 二・一三	同	同	一七	七	六	八	九	八	八	六三	二七・〇
三四	加里二匁區	同	同	一二・五 一八・〇 四・二六	同	同	一七	七	八	八	一一	一〇	八	六九	三一・五
三五	加里三匁區	同	同	一二・五 一八・〇 六・三九	同	同	一六	七	七	七	一〇	九	八	六四	二七・〇
三六	加里四匁區	同	同	一二・五 一八・〇 八・五二	同	同	一八	八	六	七	九	八	八	六四	二九・〇
四四	春期區	剪枝時期試驗	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八・〇 一一・〇 一・七	同	同	二〇	七	七	八	九	八	七	六六	三〇・〇
四五	夏期區	同	同		同	同	一七	七	八	七	九	八	八	六四	二七・〇
四六	秋期區	同	同		同	同	一九	八	八	八	一一	九	八	七一	三三・〇
四七	冬期區	同	同		同	同	一八	八	八	八	一〇	八	八	六八	三〇・〇
四八	無肥無剪枝區	同			同	同	一七	七	七	九	八	八	七	六三	二七・〇
四九	無剪枝區	同	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加里	三八・〇 一一・〇 一・七	同	同	一七	七	八	七	九	八	七	六七	三二・〇
三一	大豆粕三十匁區	大豆粕單用試驗	大豆粕	三〇・〇	同	同	一七	七	八	八	一〇	八	八	六六	三二・〇
四三	大豆粕二十匁區	同	同	二〇・〇	同	同	一六	七	七	八	一〇	八	八	六四	三一・七
三七	春夏區	無肥中耕同數試驗	無肥		同	同	二〇	八	八	八	一〇	八	八	七〇	三六・〇
三八	夏秋區	同	同		同	同	一九	八	八	八	九	八	八	六八	三一・〇
三九	春夏秋區	同	同		同	同	二〇	八	七	七	九	八	八	六七	三三・〇
四〇	春夏秋冬區	同	同		同	同	一九	八	七	七	九	八	七	六五	二九・〇
四一	春秋區	同	同		同	同	二一	八	八	八	一〇	八	八	七一	三三・〇
四二	冬期區	同	同		同	同	一八	九	八	八	一一	九	八	七一	三六・〇
六六	無中耕區	同			同	同	一七	八	八	八	一〇	八	八	六七	三二・〇
五〇	臺刈區	臺刈剪枝比較試驗	大豆粕 過燐酸石灰 硫酸加星	三八・〇 一一・〇 一・七	同	五	一九	七	七	七	九	八	八	六五	三一・〇
五一	剪枝區	同	同		同	同	一八	八	八	八	九	八	八	六七	三一・七
五二	臺刈區	同			同	同	二〇	八	八	八	九	九	八	七〇	三六・〇
五三	剪枝區	同			同	同	一七	七	七	八	八	八	八	六三	三〇・〇
五八	無肥區	青草肥料試驗			同	二	二〇	八	八	八	一一	九	八	七二	三七・〇
五九	青草區	同	青草	八〇〇	同	同	一七	八	八	八	一一	一〇	九	七一	三一・〇
六一	無肥區	大豆粕石灰加用試驗			同	一七	一二	六	八	八	六	六	六	五二	二二・〇
六二	大豆粕石灰加用區	同	大豆粕 石灰	三〇・〇 二五・〇	同	同	一五	七	七	八	八	八	七	六〇	二二・〇
六三	大豆粕硫酸鐵加用區	大豆粕硫酸鐵加用試驗	大豆粕 硫酸鐵	三〇・〇 一・〇	同	同	一七	七	八	九	七	七	七	六三	二八・〇
六五	焼土肥料區	焼土肥料試驗	焼土	二、四〇〇	同	同	一九	七	八	八	九	八	八	六七	三三・〇
六七	玉露試驗區	玉露試驗			同	同	二〇	八	八	八	一二	一一	八	七五	四〇・〇
六八	茶葉收穫試驗區	收穫試驗			枝蘭	五	一九	八	八	八	一〇	九	九	六九	三六・〇
八一		同			青心	九	一六	八	八	八	一〇	八	八	六六	三四・〇
最高							二一	九	八	九	一二	一〇	九	七五	四一・〇
最低							一〇	六	五	六	六	六	六	五〇	一五・〇

供試紅茶品質及價格鑑定表

區番	區名	摘要	施肥（一標宛）	施肥量（匁）	茶種	樹齡	形狀	色澤	萎凋	醱蒸	水色	香氣	味	乾燥	計	價格
二	大豆粕硫酸滿俺加入區	肥料効果比較試驗	大豆粕、硫酸マンガン	三八、〇、二、〇	時茶	一七年	一〇	八	八	八	八	九	八	八	六七	二二、〇円
三	過燐酸石灰區	同	過燐酸石灰、硫酸加里、同アンモニア	一三、〇、三、〇、一二、五	同	同	一二	八	八	七	八	八	八	八	六七	二四、〇
四	胡麻油粕區	同	胡麻油粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三八、〇、六、二、一三、五	同	同	一〇	八	八	八	八	一〇	八	八	六八	二〇、〇
五	蒸骨粉區	同	蒸骨粉、硫酸加里、同アンモニア	一〇、〇、三、〇、一一、〇	同	同	一一	八	八	七	七	一〇	一〇	八	六九	二二、〇
六	鯡粕區	同	鯡粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三〇、〇、二、〇、三、〇	同	同	一〇	七	七	七	七	一〇	八	八	六四	二〇、〇
七	南京豆粕區	同	南京豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里	四二、〇、九、〇、二、二	同	同	一〇	八	八	八	七	九	八	八	六六	一八、〇
八	大豆粕區	同	大豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三八、〇、一一、〇、一、七	同	同	一一	八	八	七	八	八	八	八	六六	二二、〇
九	冬期區	施肥期試驗	同		同	同	一一	八	八	七	八	一〇	八	八	六八	二〇、〇
一〇	春期區	同	同		同	同	九	八	八	八	七	九	八	八	六五	一八、五
一一	夏期區	同	同		同	同	一二	八	八	八	八	一一	九	八	七二	二三、五
一二	秋期區	同	同		同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	二二、〇
一三	夏冬量異區	同	同		同	同	一一	八	八	八	八	九	九	八	六九	二〇、〇
一四	春秋區	同	同		同	同	一〇	八	七	七	九	九	八	七	六五	一八、五
一九	夏冬區	同	同		同	同	一二	八	八	八	八	九	九	八	七〇	二四、五
二〇	春夏區	同	同		同	同	一一	八	八	八	八	一一	一〇	八	七二	二二、〇
一五	春夏區	有肥中耕回數試驗	同		同	同	一一	七	八	八	八	一〇	八	八	六八	二一、五
一六	夏秋區	同	同		同	同	一二	八	七	七	八	九	八	七	六六	一八、五
一七	春夏秋區	同	同		同	同	一三	八	八	八	八	一〇	八	八	七一	二三、〇
一八	春夏秋冬區	同	同		同	同	一一	八	八	七	八	一〇	九	八	六九	二〇、〇
二二	窒素一匁區	窒素用量試驗	硫酸アンモニア、過燐酸石灰、硫酸加里	五、〇、一八、〇、三、二	同	同	一一	九	八	八	九	一〇	九	八	七二	二二、五
二三	窒素二匁區	同	同	一〇、〇、一八、〇、三、二	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	二二、五
二四	窒素三匁區	同	同	一五、〇、一八、〇、三、二	同	同	一一	八	八	八	九	八	八	八	六八	二〇、〇
二五	窒素四匁區	同	同	二〇、〇、一八、〇、三、二	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	一九、〇
二六	無燐酸區	燐酸用量試驗	硫酸アンモニア、硫酸加里	一三、五、三、二	同	同	一一	八	八	八	八	九	九	八	六九	二三、七
二七	燐酸一匁區	同	硫酸アンモニア、過燐酸石灰、硫酸加里	一三、五、九、〇、三、二	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	二二、三
二八	燐酸二匁區	同	同	一三、五、一八、〇、三、二	同	同	一一	八	七	七	八	九	八	八	六六	二〇、〇
二九	燐酸三匁區	同	同	一三、五、二七、〇、三、二	同	同	一一	八	八	七	八	九	八	八	六七	二二、七
三〇	燐酸四匁區	同	同	一三、五、三六、〇、三、二	同	同	一二	八	八	七	九	九	八	七	六八	二一、〇
三二	無加里區	加里用量試驗	硫酸アンモニア、過燐酸石灰	一三、五、一八、〇	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	二〇、五
三三	加里一匁區	同	硫酸アンモニア、過燐酸石灰、硫酸加里	一三、五、一八、〇、二、一三	同	同	一〇	八	八	七	八	一〇	九	八	六八	二一、〇
三四	加里二匁區	同	同	一三、五、一八、〇、四、二六	同	同	一一	九	八	八	八	一〇	九	八	七一	二一、五
三五	加里三匁區	同	同	一三、五、一八、〇、六、三九	同	同	一一	八	七	七	八	九	八	八	六六	二一、〇
三六	加里四匁區	同	同	一三、五、一八、〇、八、五二	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	二〇、五
四四	春期區	剪枝時期試驗	大豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三八、〇、一一、〇、一、七	同	同	一二	八	八	八	八	一二	九	八	七三	二四、〇
四五	夏期區	同	同		同	同	一二	八	八	七	七	一〇	八	八	六八	二一、〇
四六	秋期區	同	同		同	同	一二	八	八	八	九	一一	九	八	七三	二三、〇
四七	冬期區	同	同		同	同	一一	八	七	七	七	九	七	八	六四	一八、五
四八	無剪枝無肥區	同	無肥		同	同	一〇	八	八	八	八	一〇	九	八	六九	二一、五
四九	無剪枝區	同	大豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三八、〇、一一、〇、一、七	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	二二、五
三一	大豆粕三十匁區	大豆粕單用試驗	大豆粕	三〇、〇	同	同	一一	八	八	七	八	一〇	八	八	六八	二四、〇
四三	大豆粕二十匁區	同	同	二〇、〇	同	同	一〇	八	八	八	八	一〇	八	八	六八	二一、五
三七	春夏區	無肥中耕回數試驗	無肥		同	同	一〇	八	八	七	八	九	八	八	六六	二〇、五
三八	夏秋區	同	同		同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	二二、五
三九	春夏秋區	同	同		同	同	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	二二、五
四〇	春夏秋冬區	同	同		同	同	一四	八	八	八	八	一一	九	七	七三	二三、五
四一	春秋區	同	同		同	同	一二	八	八	八	八	一〇	九	八	七一	二二、五
四二	冬期區	同	同		同	同	一〇	八	八	八	七	九	八	八	六六	二一、〇
五〇	臺刈區	臺刈剪枝比較試驗	大豆粕、過燐酸石灰、硫酸加里	三八、〇、一一、〇、一、七	同	五	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	二二、〇
五一	剪枝區	同	同		同	五	一二	八	八	八	八	一一	九	九	七三	二五、〇
五二	臺刈區	同	無肥		同	五	一一	八	八	七	八	九	八	八	六七	一八、〇
五三	剪枝區	同	同		同	五	一二	八	八	八	八	一一	一〇	八	七三	二三、五
五八	無肥標準區	青草肥料試驗	同		同	一二	一一	八	八	八	八	一一	一〇	八	七一	二三、〇
五九	青草區	同	青草	八〇〇、〇	同	一二	一一	八	七	七	八	一〇	九	八	六八	二一、三
六一	無肥標準區	大豆粕石灰加用試驗	無肥		同	一七	一三	八	八	八	八	一〇	九	八	七二	二四、〇
六二	大豆粕石灰加用區	同	大豆粕、石灰	三〇、〇、二五、〇	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	八	八	六九	一九、五
六三	大豆粕硫酸鐵加用區	大豆粕硫酸鐵加用試驗	大豆粕、硫酸鐵	三〇、〇、一〇、〇	同	同	一〇	八	八	八	八	一〇	九	八	六九	二一、〇
六五	燒土肥料區	燒土肥料試驗	燒土	二、四〇〇、〇	同	同	一一	八	八	八	八	一〇	九	八	七〇	二一、五
六八	茶葉收穫試驗區	茶葉收穫試驗	無肥		枝蘭	五	一二	八	八	八	八	一一	九	八	七二	二五、三
八一					青心	九	一二	八	八	八	八	九	九	八	七〇	二〇、七
最高							一四	九	八	八	九	一三	一〇	九	七三	二五、三
最低							九	七	七	七	七	八	七	七	六四	一八、〇

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

第四章 機械

望月式製茶機械

一、輕便手廻揉捻機

第一節 綠茶製造工程(一焙爐生葉量一貫匁分)

項目	機械揉捻	項目	手揉
露切時間	三十分	露切時間	三十分
器械揉捻時間	八分	回轉捻時間	三十六分
煉揉時間	八分	煉揉時間	六分
玉解時間	五分	玉解時間	五分
中揚ゲ時間	十分	中揚ゲ時間	十分
中揉時間	二十分	中揉時間	二十三分
仕上揉時間	四十分	仕上揉時間	四十分
製茶總時間	二時〇一分	製茶總時間	二時三十分

右機械揉捻ニ依レバ手揉捻ニ比シ一ト焙爐ニ付貳拾九分ノ時間ヲ短縮シ得ル成績ヲ認メタリ

粗製茶百斤製造費比較表

機械揉捻製

品目	數量	價格	計金
薪	二六〇斤	円 二〇〇	円 五二〇
木炭	一二八	一、〇〇〇	一、二八〇
茶工	一二人八分	四五〇	五、七六〇
雜費	—	—	三五〇
器械器具損料	—	—	一、五〇〇
計	—	—	九、四一〇

手揉製

品目	數量	單價	計金
薪	二六〇斤	円 二〇〇	円 五二〇
木炭	一五五	一、〇〇〇	一、五五〇
茶工	一六人	四五〇	七、二〇〇
雜費	—	—	三五〇
器具損料	—	—	五〇〇
計	—	—	一〇、一二〇

右ノ如ク綠茶手揉製ニ依レバ百斤ノ製造費拾圓拾貳錢ヲ要スルモ揉捻機械ヲ使用スルトキハ器械料一圓ヲ加算シ尚七拾一錢節約シ得ル計算ナリ

第二節　紅茶製造工程（生葉量一貫六百匁）

項目	機械揉捻製
日旱萎凋時間	一時四十九分
第一機械揉捻	七分
第二機械揉捻	六分
罨蒸適當時間	三時一分
第一乾燥時間	一時十三分

項目	普通製
日旱萎凋時間	一時四十九分
第一揉捻時間	三十七分
第二揉捻時間	—
罨蒸適當時間	三時十七分
第一乾燥時間	一時三十六分

第二乾燥時間	一時〇四分	第二乾燥時間	五十五分
製茶總時間	七時二十分	製茶總時間	八時十四分

右機械揉捻ニ依ルトキハ普通揉捻ニ比シ生葉量一貫六百匁ノ製造ニ對シ五十四分ノ時間ヲ短縮シ得ルコトヲ認メタリ

粗製茶百斤製造費比較表

機械揉捻製				普通揉製			
品目	數量	單價	計金	品目	數量	單價	計金
木炭	二五斤	一、〇〇〇円	二五〇円	木炭	四一斤	一、〇〇〇	四〇〇円
茶工	四人	四五〇	一、六〇〇	茶工	七人五分	四五〇	三、〇〇〇
雜費	―	―	四〇〇	雜費	―	―	四〇〇
器械器具損料	―	―	一、二〇〇	器具損料	―	―	二〇〇
計	―	―	三、四五〇	計	―	―	四、〇〇〇

右ノ如ク紅茶普通製ニ依レバ百斤製造費四圓ヲ要スルモ揉捻器ヲ使用スルトキハ器械損料一圓ヲ加算シ尙五十五錢節約シ得ル計算ニ當レリ

第五章 調查

第一節 茶芽伸長度合調查

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

一、茶期別ニヨル調査

該調査ハ前年度ヨリノ繼續ニ係ハリ各茶期間ニ於テ肥料ノ種類中耕回數施肥及剪枝時期幷ニ台刈剪枝等數種ノ異ナル試驗區ノ茶欉ニ就テ其伸長量ニ如何ナル相違アルヤ又温度雨量等外圍ノ狀態ガ茶芽伸長ニ如何ナル影響ヲ及ホスヤヲ調査セリ茶欉ハ一區番ヨリ中庸ノモノヲ撰定シ毎月五日間毎ニ一回宛午後二、三時頃ニ於テ伸長量及開葉ノ狀況及ビ温度雨量等ヲ取リ調ベタルモノニシテ三月十六日卽チ走リ芽ノ摘採前三日ヲ以テ初メ各茶期ノカハルト共ニ之ニ應シテ茶芽ヲ交換セリ調査ニ供セル五試驗三十區ノ各茶欉中最モ伸長セルモノハ春茶ニアリテ施肥期試驗夏期區第十一番及剪枝時期試驗冬期區ノ第四十六番ノ各二寸九分トシ夏茶ニ於テ施肥期試驗冬期區第九番ノ一尺一寸三分秋茶ニアリテハ肥料效果比較試驗胡麻油粕區第四番ノ七寸冬茶ハ春茶摘採後台刈セル第五十番ノ一寸四分ナリトス是レ夏茶期ハ其ノ期間最モ長ク且ツ高温多濕ハ共ニ伸長量ヲ促進スル處ニシテ若葉數ノ如キモ著シク增加シ十三乃至十九ノ多キニ達セリ而シテ温度ハ六月下旬平均最高攝氏三十五度（雨量四七粍二）ナルモ此際ハ比較的伸長少クシテ葉肉ヲ厚カラシメ以テ茶芽ノ重量ヲ增加スルモノヽ如シ雨量ハ五月下旬ノ五百九十二粍二（濕度二十四度八）ヲ最トシ伸長量ノ平均一寸五分ナルヲ以テ見ルモ多濕ナル割合ニ伸長セザルモノト云フ可シ之ニ反シテ冬期ハ温濕ノ供給共ニ少ナク時日ヲ經過スルモ別ニ伸長量ヲ見ズ唯現狀維持ノ狀態ニアリト云フモ不可ナカル可シ

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

而シテ春秋ノ二期ハ兩者ノ中間ニアルヲ以テ伸長量ノ如キモ亦其ノ中位ニ屬スルガ如シ

今各區ニ就テ茶期別ニ伸長量及各三十日間ニ於ケル伸長度合表竝ニ温度ト雨量トノ對照表ヲ示サン

二、四季連續セル調査

各茶期毎ニ茶芽ヲ交換シテ之レガ伸長量ヲ調査セシコトハ前項ニ記載ノ如クナルガ今又更ニ春茶ノ初メヨリ冬茶ノ終リニ至ル迄四季連續シテ調査セルニ別表ニ示スガ如シ

即チ三月十六日ヨリ十二月十一日ニ至ル各三十日間ノ伸長量竝ニ總伸長量ヲ知ランガ爲メニシテ最初ヨリ殆ンド同長ノモノヲ撰ビテ第十八番第四十番第四十四番第六十六番ノ四區トセリ

而シテ之レガ平均伸長量七寸六分ヲ前項各茶季ニヨリテ芽ヲ交換セル同四區ノ平均伸長一尺四寸七分ニ比スレバ約其半ニ相當ス之レヲ以テ見レバ茶樹ニ於テモ嫩芽ハ之レヲ摘採シテ刺戟ヲ與フルニ非ラザレバ其伸育比較的遲鈍トナリ且ツ株張狹小ナルヲ以テ收量亦減ズルモノト知ルベシ

本表第四十番無肥區ニ於テ斯ク一尺以上ノ伸長量ヲ見ルニ至リシハ他ノ區ガ概シテ地味瘠薄且ツ樹勢概ネ衰弱セルニ反シ本區ハ比較的地味肥沃ニ加フルニ四十四年六月上旬台刈セシガ故ニ其ノ嫩芽ノ勢力頗ル旺盛ニシテ三月十六日ニ着手ノ際ハ僅カ三分ニ過ギザリシモ春茶期ノ終リニ於テ七寸一分トナリ夏茶期七月九日ニハ三十七個ノ花蕾ヲ附シ八月三日伸長中止ノ兆アリシモ秋茶ニ入リテ既ニ一尺二寸ニ達シ冬茶期ノ末ニ於テ葉數二十二トナリ一尺二寸六分ニ達シ驚ク可キ伸長ヲ遂ゲタリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

月日	温度	無肥一區 伸長度合	有肥二區 伸長度合	有肥三區 伸長度合	有肥四區 伸長度合	有肥五區 伸長度合	有肥六區 伸長度合
三月十六日	一七、一	三分三厘	三分	五分三厘	二分	二分	四分
三月卅一日	一八、一	一寸一分	八分七厘	九分	四分三厘	六分三厘	七分七厘
四月十五日	二九、八	二寸二分	一寸二分七厘	一寸四分	六分	一寸〇七厘	一寸二分
四月三十日	二八、五	二寸七分	一寸四分	一寸五分	九分七厘	一寸二分	一寸四分
五月十日	二七、八	七分	七分	四分三厘	五分七厘	七分七厘	一寸
五月廿五日	二四、八	一寸四分	一寸〇三厘	八分七厘	七分三厘	一寸五分七厘	一寸七分七厘
六月九日	二五、八	一寸五分	一寸七分三厘	一寸一分三厘	九分	二寸一分三厘	一寸九分
六月廿四日	三〇、五	一寸六分	二寸六分七厘	一寸二分	一寸四分七厘	二寸六分	二寸二分七厘
七月九日	三四、一	二寸七分	三寸七分	一寸五分	一寸八分	二寸七分	四寸五分
七月廿四日	三二、八	三寸九分	四寸五分	二寸三分	二寸四分七厘	二寸七分七厘	五寸二分三厘
八月八日	三〇、五	四寸一分	四寸七分	三寸二分	三寸一分	三寸二分五厘	五寸四分
八月十八日	二八、一	一寸四分	一寸七分三厘	一寸二分三厘	二寸五分三厘	一寸三分	一寸〇七厘
九月二日	二八、五	一寸五分	二寸三分七厘	一寸八分七厘	三寸六分七厘	一寸六分三厘	一寸五分七厘
九月十七日	二五、一	二寸	二寸八分	二寸八分	五寸一分七厘	二寸二分	一寸九分
十月二日	二九、一	二寸三分	三寸一分	三寸一分	六寸五分三厘	二寸七分	二寸五分
十月十七日	二四、一	六分	六分	七分	九分	六分	五分
十月廿七日	二六、八	七分	七分三厘	七分	九分七厘	六分七厘	七分
十一月十一日	二〇、五	七分	八分三厘	七分	一寸	七分	七分
十一月廿六日	二〇、八	七分	九分	七分	一寸	七分	七分

月日	溫度	有肥七區伸長度合	有肥八區伸長度合	有肥九區伸長度合	有肥十區伸長度合	有肥十一區伸長度合	有肥十二區伸長度合
三月十六日	一七、一	四分	三分三厘	三分三厘	四分三厘	五分七厘	六分七厘
三月卅一日	一八、一	五分	四分七厘	八分三厘	七分	一寸八分三厘	一寸九分七厘
四月十五日	二九、八	八分	七分七厘	一寸〇七厘	八分七厘	二寸四分三厘	二寸二分三厘
四月三十日	二八、五	八分三厘	八分三厘	一寸二分三厘	一寸二分七厘	二寸八分三厘	二寸四分三厘
五月十日	二七、八	八分	一寸一分三厘	一寸六分七厘	六分七厘	五分三厘	八分七厘
五月廿五日	二四、八	九分三厘	一寸三分三厘	三寸三分	一寸一分	六分	一寸六分
六月九日	二五、八	一寸一分七厘	一寸七分三厘	五寸五分	二寸七分	一寸〇七厘	二寸一分七厘
六月廿四日	三〇、五	二寸四分	四寸八分三厘	七寸六分七厘	四寸五分七厘	一寸二分七厘	三寸九分三厘
七月九日	三四、一	三寸	七寸八分七厘	九寸一分	四寸九分七厘	二寸九分七厘	六寸二分
七月廿四日	三二、八	三寸	八寸七分	一尺二分三厘	五寸三分	三寸七分七厘	六寸八分
八月八日	三〇、五	三寸	八寸七分	一尺一寸二分	五寸四分	四寸二分	六寸八分
八月十八日	二八、一	一寸一分三厘	一寸三分	一寸八分	一寸四分七厘	一寸六分七厘	一寸六分七厘
九月二日	二八、五	一寸三分	一寸三分三厘	一寸八分	二寸五分	一寸九分三厘	一寸八分七厘
九月十七日	二五、一	一寸三分	一寸五分七厘	二寸四分三厘	三寸八分	二寸九分	一寸七分七厘
十月二日	二九、一	一寸三分七厘	一寸八分	二寸六分七厘	四寸二分三厘	三寸六分三厘	二寸九分三厘
十月十七日	二四、一	五分	七分	七分	七分	八分	七分
十月廿七日	二六、八	七分	八分	七分	七分	九分	八分
十一月十一日	二〇、五	七分	七分	七分	七分	九分	八分
十一月廿六日	二〇、八	七分	八分	八分	七分	九分	八分

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

月日	温度	有肥十三區 伸長度合	有肥十四區 伸長度合	有肥十九區 伸長度合	有肥二十區 伸長度合	有肥十五區 伸長度合	有肥十六區 伸長度合
三月十六日	一七、一	五分	三分	五分	四分七厘	三分三厘	六分三厘
三月卅一日	一八、一	六分三厘	七分	九分三厘	八分	七分	一寸五分
四月十五日	二九、八	七分	八分三厘	一寸〇七厘	一寸二分七厘	二寸二分七厘	一寸五分七厘
四月三十日	二八、五	九分六厘	一寸二分三厘	一寸五分七厘	二寸二分	二寸七分	二寸二分
五月十日	二七、八	九分七厘	九分七厘	九分三厘	九分	四分三厘	四分七厘
五月廿五日	二四、八	一寸五分七厘	一寸四分七厘	二寸二分	二寸九分	七分	二寸
六月九日	二五、八	二寸三分	二寸一分七厘	三寸六分	四寸四分	一寸五分	三寸
六月廿四日	三〇、五	三寸五分三厘	三寸八分七厘	五寸五分三厘	五寸五分	三寸一分七厘	四寸二分三厘
七月九日	三四、一	四寸四分三厘	五寸一分	六寸七分	六寸四分七厘	五寸〇七厘	五寸一分七厘
七月廿四日	三二、八	五寸一分	七寸六分七厘	七寸一分三厘	八寸九分	六寸〇三厘	六寸三分三厘
八月八日	三〇、五	五寸五分	九寸	八寸四分	九寸七分	六寸	六寸八分
八月十八日	二八、一	一寸三分七厘	一寸六分七厘	一寸一分七厘	九分三厘	一寸三分三厘	一寸一分三厘
九月二日	二八、五	一寸六分七厘	二寸一分	一寸二分七厘	一寸六分	一寸四分	一寸五分
九月十七日	二五、一	二寸	二寸七分七厘	二寸四分	二寸九分三厘	一寸四分三厘	二寸三分七厘
十月二日	二九、一	二寸七分三厘	三寸六分	三寸五分三厘	三寸七分	一寸五分七厘	三寸六分
十月十七日	二四、一	八分五厘	六分	八分五厘	八分	七分	八分五厘
十月廿七日	二六、八	一寸〇七厘	一寸	一寸一分七厘	一寸七分三厘	七分七厘	一寸一分
十一月十一日	二〇、五	一寸一分	一寸〇七厘	一寸二分	一寸九分三厘	一寸	一寸一分
十一月廿六日	二〇、八	一寸一分	一寸二分	一寸二分	二寸	一寸	一寸一分

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

月日	温度	有肥十七區 伸長度合	有肥十八區 伸長度合	有肥四十四區 伸長度合	有肥四十五區 伸長度合	有肥四十六區 伸長度合	有肥四十七區 伸長度合
三月十六日	一七、一	二分七厘	三分	四分	六分七厘	五分七厘	五分三厘
三月三十一日	一八、一	八分	六分三厘	七分七厘	一寸三分三厘	一寸〇三厘	二寸二分
四月十五日	二九、八	九分三厘	一寸	一寸一分	二寸五分七厘	一寸六分	二寸七分
四月三十日	二八、五	一寸一分七厘	一寸五分	一寸九分	二寸一分七厘	二寸三分七厘	二寸八分三厘
五月十日	二七、八	一寸三分七厘	五分七厘	三分七厘	一寸一分七厘	八分	六分
五月廿五日	二四、八	二寸五分	九分三厘	六分七厘	一寸八分三厘	一寸二分	一寸一分七厘
六月九日	二五、八	三寸五分	一寸八分三厘	一寸六分	一寸六分七厘	一寸七分三厘	一寸九分三厘
六月廿四日	三〇、五	六寸〇七厘	三寸九分三厘	三寸九分七厘	五寸七分	二寸二分	三寸一分
七月九日	三四、一	七寸四分三厘	四寸七分	四寸八分	八寸一分七厘	二寸三分	四寸五分七厘
七月廿四日	三二、八	八寸一分七厘	六寸四分	五寸三分七厘	九寸二分七厘	二寸五分三厘	五寸七分三厘
八月八日	三〇、五	八寸三分五厘	七寸三分五厘	五寸八分	九寸五分	三寸二分	六寸一分
八月十八日	二八、一	一寸五分	一寸二分七厘	二寸三分	一寸三分七厘	一寸六分三厘	一寸六分
九月二日	二八、五	一寸六分	一寸五分七厘	二寸六分三厘	一寸五分七厘	一寸九分七厘	一寸七分七厘
九月十七日	二五、一	二寸六分七厘	二寸三分	三寸二分三厘	二寸五分三厘	二寸三分	二寸二分三厘
十月二日	二九、一	三寸四分	二寸八分	四寸一分	三寸一分三厘	二寸六分三厘	二寸九分
十月十七日	二四、一	五分	五分	九分五厘	八分五厘	一寸一分	八分
十月廿七日	二六、八	七分	六分	一寸二分七厘	一寸五分	一寸一分	八分七厘
十一月十一日	二〇、五	八分	六分	二寸	一寸七分七厘	一寸二分	九分
十一月廿六日	二〇、八	八分	六分	二寸一分	二寸	一寸三分	九分

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

月日	温度	無肥四十八區 伸長度合	有肥四十九區 伸長度合	有肥五十區 伸長度合	有肥五十一區 伸長度合	有肥五十二區 伸長度合	有肥五十三區 伸長度合
三月十六日	一七、一	六分七厘	六分	六分	三分三厘	四分七厘	三分三厘
三月卅一日	一八、一	一寸四分三厘	八分七厘	一寸一分	八分七厘	一寸六分三厘	八分
四月十五日	二九、八	一寸五分七厘	九分七厘	一寸三分	一寸三分三厘	二寸五分	一寸
四月三十日	二八、五	一寸八分	一寸一分	一寸七分七厘	一寸六分七厘	二寸七分三厘	一寸一分
五月十日	二七、八	一寸一分七厘	九分三厘	七分七厘	九分七厘	七分	三分
五月廿五日	二四、八	一寸八分	二寸六分	一寸七分七厘	二寸〇三厘	八分三厘	六分三厘
六月九日	二五、八	二寸一分三厘	四寸六分三厘	三寸七分	四寸五分七厘	九分七厘	八分七厘
六月廿四日	三〇、五	四寸三分七厘	七寸一分三厘	五寸五分七厘	七寸三分三厘	一寸八分三厘	一寸一分
七月九日	三四、一	三寸一分七厘	七寸〇七厘	五寸八分三厘	八寸四分七厘	二寸	一寸二分
七月廿四日	三二、八	四寸	七寸五分三厘	六寸一分	九寸一分三厘	二寸三分	一寸五分七厘
八月八日	三〇、五	四寸五分	八寸一分	六寸一分	九寸三分	二寸八分	二寸五分
八月十八日	二八、一	一寸九分七厘	二寸四分	一寸六分三厘	一寸五分七厘	一寸六分三厘	三寸五分三厘
九月二日	二八、五	二寸六分	二寸九分三厘	二寸一分七厘	一寸七分	一寸八分	三寸四分七厘
九月十七日	二五、一	三寸三分七厘	四寸九分七厘	三寸五分三厘	一寸九分七厘	一寸八分	三寸〇七厘
十月二日	二九、一	四寸三分	六寸九分三厘	四寸三分七厘	二寸四分七厘	二寸〇七厘	三寸二分七厘
十月十七日	二四、一	七分五厘	六分五厘	一寸二分五厘	一寸〇五厘	九分五厘	七分五厘
十月廿七日	二六、八	一寸一分七厘	九分三厘	二寸一分三厘	一寸二分七厘	一寸三分	九分七厘
十一月十一日	二〇、五	一寸二分	一寸一分	二寸二分	一寸三分	一寸三分	一寸
十一月廿六日	二〇、八	一寸二分	一寸一分	二寸三分	一寸三分	一寸四分	一寸

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

第二節　製茶時間調査

綠茶製造時間各季月別竝薪炭費及人夫賃

項目＼月別	春茶				夏茶					秋茶
	三月	四月	五月	平均	五月	六月	七月	八月	平均	九月
室內溫度（攝氏）	一八・八度	二二・四	二六・〇	二二・四	二八・二	二七・六	二八・九	二六・九	二七・九	二六・八
摘採所要時間	一〇五・二四時分	一二四・〇〇	二三六・一五	一五五・一三	三二〇・〇〇	三〇〇・〇〇	一二二・三〇	二〇〇・〇〇	二三五・三八	二〇〇・〇〇
茶葉數量	八二・六四〇〆匁	三八五・七六〇	八・六四〇	四七七・〇四〇	七〇・二二〇	四〇・一八〇	四六・〇〇〇	六・六四〇	一六三・〇四〇	四三・八二〇
蒸葉時間	七・四五時分	一〇・〇〇	一一・〇五	九・三七	一〇・四〇	一〇・一四	一〇・四〇	一二・一三	一〇・五七	一一・〇三
一焙爐數量	九・六〇匁	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇	九・六〇
露切時間	四九・五二時分	二七・四八	四四・一六	四〇・五九	二一・二〇	三五・五〇	三〇・四〇	三三・二〇	三〇・一八	四二・四〇
回轉揉時間	一六・四〇	二二・一三	三三・二〇	二四・四三	二二・一〇	二五・三六	二五・三六	二七・四四	二五・〇四	二七・四四
床揉時間	六・四〇	一二・一三	一一・〇六	一〇・〇〇	八・三二	九・一四	七・一〇	一二・一三	九・一七	六・四〇
散中切時間	二六・四〇	二六・四〇	二二・一三	二五・一一	二六・四〇	二〇・三〇	二〇・三〇	一四・二四	二〇・三一	二五・三三
葉揃揉時間	一六・四〇	一六・四〇	一六・四〇	一六・四〇	一六・〇〇	一五・二三	一二・一六	一六・四〇	一五・〇五	一三・二〇
中揉時間	三三・二〇	二五・五三	二八・〇四	三〇・〇六	二一・二〇	二〇・三〇	二四・四二	二四・二六	二二・四五	二七・四四
仕上揉時間	一六・四〇	一五・三三	一四・二七	一五・三三	一三・五二	一六・〇〇	二〇・三〇	二〇・〇〇	一七・三六	一六・四〇
製茶總時間	一七四・一七	一六〇・〇〇	一八一・一一	一七一・五一	一三九・四四	一五三・一七	一五六・〇四	一六一・〇〇	一五二・三一	一七一・二五
製茶數量	二〇・〇八〇〆匁	九九・三五〇	二・一六〇	一二一・五九〇	一八・三三〇	一〇・三一〇	一二・三七〇	一・七一〇	四二・七二〇	一一・〇七〇
生葉ト製茶トノ割合	二・四三割	二・五八	二・五〇	二・五五	二・六一	二・五七	二・六九	二・五八	二・六二	二・五二
粗製茶百斤ニ對スル薪消費額	二六五斤	二六五	二六六	二六五	二六五	二六五	二七〇	二七〇	二六七・五	二七〇
同木炭消費額	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四	一四四

同所要人夫	同上人夫賃
一六人	七・二〇〇円
一六	七・二〇〇
一六	七・二〇〇
一六	七・二〇〇
一五	六・七五〇
一五・五	六・九七五
一五・五	六・九七七
一六	七・二〇〇
一五・五	六・九七五
一六	七・二〇〇

第一表（日旱時間）紅茶製造時間各季月別竝ニ薪炭費及人夫賃

項目＼月別	春茶 三月	春茶 四月	春茶 五月	春茶 平均	夏茶 五月	夏茶 六月	夏茶 七月	夏茶 八月	夏茶 平均	秋茶 八月	秋茶 九月	秋茶 平均
室內温度（攝氏）	—	二一・七度	—	—	二七・一	二七・二	二七・三	—	二七・二	—	二・六八	—
摘採所要時間	—	一二〇・〇〇時分	—	—	三二〇・〇〇	三〇〇・〇〇	一三三・三四	—	二四七・三一	—	二二〇・〇〇	—
茶葉數量	—	九二・四二〇〆匁	—	—	二・九六〇	一三・四四〇	三三・一〇〇	—	四九・五〇〇	—	一三・三六〇	—
日旱萎凋時間	—	八〇・三二時分	—	—	五五・一二	五三・二〇	五二・一〇	—	五三・三四	—	五五・〇五	—
萎凋後適當數量	—	五五・七三〇〆匁	—	—	一・九〇〇	八・三八〇	二一・八〇〇	—	三二・〇八〇	—	七・七六〇	—
揉捻時間	—	五・三六時分	—	—	六・一五	六・一八	六・二五	—	六・一九	—	六・四二	—
罨蒸適當數量	—	五四・五五〇〆匁	—	—	一・七四〇	八・一五〇	二一・〇二〇	—	三〇・九一〇	—	七・四〇〇	—
罨蒸時間	—	一二六・五六時分	—	—	一二六・四〇	一二五・〇〇	一二四・一〇	—	一二五・一七	—	一二四・一〇	—
罨蒸後數量	—	五四・四九〇〆匁	—	—	一・七二〇	八・一三〇	一九・四一〇	—	二九・二六〇	—	七・一五〇	—
水乾時間	—	六六・四〇時分	—	—	五四・二〇	五三・三〇	五三・二〇	—	五三・四七	—	五六・三〇	—
乾燥時間	—	三三・四八	—	—	二八・五五	二八・四三	二八・三七	—	二八・四五	—	三〇・四五	—
製茶總時間	—	三一三・三二	—	—	二七一・三二	二六七・〇一	二六四・四二	—	二六七・四二	—	二七三・一二	—
製茶數量	—	二三・八〇〇貫匁	—	—	八〇〇	三・四六〇	八・六九〇	—	一二・九五〇	—	三・〇七〇	—
生葉ト製茶トノ割合	—	二・五八割	—	—	二・七〇	二・五七	二・六二	—	二・六二	—	二・三〇	—
製茶百斤ニ對スル木炭消費額	—	二八・五〇斤	—	—	二八・〇〇	二六・五〇	二六・〇〇	—	二六・八〇	—	二六・〇〇	—

月別	春茶 三月	春茶 四月	春茶 五月	春茶 平均	夏茶 五月	夏茶 六月	夏茶 七月	夏茶 八月	夏茶 平均	秋茶 八月	秋茶 九月	秋茶 平均
同所要人夫	—	五·六人	—	—	五·四	五·〇	五·〇	—	五·一	—	五·五	—
同人夫賃	—	二·五二〇円	—	—	二·四三〇	二·二五〇	二·二五〇	—	二·二九五	—	二·四七五	—

第二表 (室內萎凋)紅茶製造時間各季月別竝ニ薪炭費及人夫賃

項目＼月別	春茶 三月	春茶 四月	春茶 五月	春茶 平均	夏茶 五月	夏茶 六月	夏茶 七月	夏茶 八月	夏茶 平均	秋茶 八月	秋茶 九月	秋茶 平均
室內溫度(攝氏)	—	二二·七度	二四·〇	二三·四	二七·一	二七·二	二七·三	—	二七·二	二七·四	二六·八	二七·一
摘採所要時間	—	一二四·〇〇時分	一三六·一五	一八〇·〇八	三二〇·〇〇	三〇〇·〇〇	一二二·三〇	—	二四七·三〇	二〇〇·〇〇	二二〇·〇〇	二一〇·〇〇
茶葉數量	—	九九·七四〇貫匁	四·二〇〇	一〇三·九四〇	三三·八二〇	三六·二〇〇	一八·四〇〇	—	八八·四二〇	四·七〇〇	八·四八〇	一三·一八〇
萎凋室溫度(攝氏)	—	一九·三度	二二·〇	二〇·七	二四·八	二四·五	二七·一	—	二五·五	二五·〇	二四·三	二四·七
室內萎凋時間	—	四九四·二四時分	四九二·〇〇	四九三·一二	四七三·〇四	四七一·〇〇	四六九·一〇	—	四七一·三七	四六二·〇〇	四六二·三〇	四六二·一五
萎凋適度數量	—	五八·六八〇〆匁	三·六八〇	六一·三六〇	二二·九八〇	二二·九三〇	一一·八九〇	—	五七·八〇〇	三·〇一〇	五·六八〇	八·六九〇
揉捻時間	—	五·三六時分	五·四〇	五·三八	六·一五	六·一八	六·二五	—	六·一九	六·三八	六·四二	六·四〇
罨蒸適度數量	—	五六·五三〇〆匁	二·五八〇	五九·一〇〇	二一·三八〇	二一·五四〇	一一·〇七〇	—	五三·九九〇	二·七六〇	五·四七〇	八·二三〇
罨蒸時間	—	一二六·五六時分	一二六·五二	一二六·五四	一二六·四〇	一二五·〇〇	一二四·一〇	—	一二五·一六	一一〇·〇〇	一二四·一〇	一一七·〇五
罨蒸後數量	—	五四·六六〇〆匁	二·四八〇	五七·一四〇	二〇·九八〇	二一·二二〇	一〇·九六〇	—	五三·一六〇	二·六五〇	五·二九〇	七·九四〇
水乾時間	—	六六·四〇時分	六二·一〇	六四·二五	五四·二〇	五三·四〇	五三·二〇	—	五三·四七	五二·〇〇	五六·三〇	五四·一五
乾燥時間	—	三三·四八	三二·四五	三三·一一	二八·五五	二八·四三	二八·三七	—	二八·四五	二八·二八	三〇·四五	二九·三七
製茶總時間	—	七二七·二四	七七一·四七	七二三·二〇	六三九·一四	六八四·四一	六八一·四二	—	六六八·四七	六五九·〇六	六八〇·三七	六六九·五二
製茶數量	—	二七·〇三〇〆匁	一·〇四〇	三八·〇七〇	八·六九〇	九·三八〇	四·八九〇	—	二二·九六〇	一·五〇〇	二·四七〇	三·九七〇
生葉ト製茶トノ割合	—	二·七一割	二·四八	二·七〇	二·五七	二·五九	二·六六	—	二·五九	三·一九	二·九〇	三·〇〇

製茶百斤ニ對スル木炭消費額	—	斤 二八・五〇	二八・五〇	二八・五〇	二八・〇〇	二六・五〇	二六・〇〇	—	二六・七〇	二四・〇〇	二六・〇〇	二五・〇〇
同所要人夫	—	人 五・六	五・六	五・六	五・四	五・〇	五・〇	—	五・一	四・五	五・五	五・〇
同人夫賃	—	円 二・五二〇	二・五二〇	二・五二〇	二・四三〇	二・二五〇	二・二五〇	—	二・二九五	二・〇二五	二・四七五	二・二五〇

第三節　臺灣ニ於ケル茶ノ代用品調査

主ナル調査地

新竹廳苗栗一堡三叉河庄

同　魚藤坪庄

同　拐仔湖庄

明治四十五年五月下旬前記ノ三箇所竝ニ其他數箇所ニ互リテ本島ニ於ケル茶ノ代用品ニ就キ調査シタル結果ヲ綜合記述センニ次ノ如シ

一、柚仔茶

柚仔茶ハ斗柚種ノ如ク表皮厚クシテ馥郁タル香氣ヲ有セルモノニ烏龍茶ヲ詰メ込ミ之レヲ壓搾乾燥シタルモノニシテ其製法次ノ如シ

先ヅ九月中旬ヨリ十一月頃ニ於テ果形整然ニシテ充分熟シタル大形ノ斗柚ヲ撰ビ其ノ四分ノ一乃至三分ノ一ノ處ヨリ表皮ヲ破損セザル樣突キ潰シ烏龍茶ヲシテ是レト互ニ混合セシムベク容積ノ許ス限リ詰込ムナリ

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

而シテ果物ヲ横斷スルニハ製品ノ形狀ヲ美觀ナラシメンガ爲メ斷面過大ニ失セズシテ茶ヲ詰メ込ミ得ルノ程度ナルヲ要ス斯クシテ詰メ終レバ之レニ切リ離シタル部分ヲ覆ヒテ蓋トナシ上ヨリ小繩ヲ掛ケテ縛リ次キニ釜中ニ入レテ蒸氣ヲ通ズルコト綠茶ニ於ケル蒸ノ如クシテ後ニ日光ニテ乾カシ次ニ壓搾ス

壓搾スルニハ乾燥シタルモノヲ板ニ載セヨク注意シテ表皮ノ破裂セザル樣最初ヨリ其ノ重量ヲ加減シテ漸々多キヲ加フベシ上記ノ如ク蒸ス乾カス壓スルノ作業ヲ繰リ返ス事三四回ニ至レバ暗褐色ノ光澤アル扁平物体トナリ前ノ切リタル部分ハ自然ニ結著シテ中央ニ圓形ヲ呈シ外觀亦美ナリ

之レ所謂柚仔茶ナルモノニシテ其ノ大イサハ原料ノ大小ニ依リテ異ナルハ勿論ナレトモ通常直徑四五寸厚サ一寸乃至一寸二三分ナリトス

飲用ノ方法及效用、製品ハ之レヲ繩ニテ縛リタルマヽ乾燥セル屋中ニ吊シテ貯藏シ置キ夏期取リ出シテ飲料トナス卽チ固形ノ扁平物ヲ菜刀ニテ削ヅリ取リ之レニ湯ヲ注入スルコト普通ノ茶ト同樣ナリ

該茶ハ香氣良好ニシテ味ノ美ナルノミニ止マラズ大イニ消化作用ヲ助ケ且ツ老人或ハ患者ニ對シテハ特ニ身神ノ興奮ヲ促シ茶ノ代用品中最モ上位ナルモノトシテ廣ク本島人ニ賞美セラルヽ處ナルガ其ノ古キモノ程品質佳良ナリ

農業部農業試驗所 TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE 1895

柚仔茶ハ夏期中ニテモ盆祭リ或ハ其ノ他ノ休日又ハ來客等ニ對シテ振レ舞フモノニシテ多クハ注意周到ナル老人ノ手ニ依リテ製造サルヽ處ナリ

二、扒仔茶

扒仔茶ハ扒羅又ハ蕃石榴ト稱スル樹ノ葉ヲ以テ製造シタルモノニシテ該樹ハ本島至ル處繁茂スルガ故ニ何人モ容易ニ求メ得ベケレバ茶ノ代用品トシテモ最モ普及セルモノナリ

而シテ其種類ニ青心紅心白心ノ三種アルコト恰モ茶樹ニ於ケルガ如ク就中青心種ノ品質優良ナルコト亦烏龍茶ニ於ケルガ如シ

紅心及ビ白心ノ兩種ハ順次之レニ亞キ強テ是等ヲ繁殖セシメントセバ自然ニ熟セル果實ヲ採リ其ノ儘播種シテ二三年ノ後ニ移植シ爾後何等ノ管理ヲ要セズ

製法、先ヅ新芽ヲ摘採シ烏龍茶ニ於ケルガ如ク釜炒ヲ行ヒ（時間ハ葉ノ軟硬及ビ分量ニ依リテ多少ノ長短アルモ七分乃至十分間ナリトス）適度ヲ見計ラヒテ取リ出シ之レヲ日乾セシモノ即チ扒仔茶ニシテ其ノ方法タル頗ル簡單ナリ

而シテ其ノ釜炒ニ當リ少量ノ酒ヲ注ギテ幾分ノ酒氣ヲ附加セシムルモノト否ラザルモノトアリテ前者ハ飲用竝ニ藥用ニ供シ後者ハ主トシテ飲用トナス又葉ノ大ニシテ硬キモノニアリテハ釜ニ掛クルコトナク之レニ熱湯ヲ注ギテ日乾スルモノナリ

飲用ノ方法、飲用ノ方法ハ大体ニ於テ普通茶ト異ナルコトナク唯形狀ノ粗大ナルモノハ適宜ニ之レヲ刻ミテ湯ヲ注入シ數回之レヲ反覆スルト雖香氣ノ減耗スルコト少ナク本島人ノ如キハ優ニ一日間ハ交換スルコトナク甚ダ經濟ナリト云フ然レトモ之レヲ以テ茶ノ代用品テフ辭ヲ冠スルハ多少過言ノ嫌ナキニアラズ即チ一ノ嗜好品トシテ本島人間ニ愛用セラレ其ノ最モ多量ニ用ヒラルヽハ六月乃至八月ノ酷暑期ニシテ別ニ貯藏サルヽコトナク必要ニ應ジテ製造シ任意飲用ニ供スルモノトス

飲料トシテノ位地、扒仔茶ハ一種ノ當リ好キ香氣ヲ有シ緩和ナル苦味アルヲ常トス而シテ是レガ起源ハ固ヨリ詳知スルニ由ナシト雖モ古老ノ語ル處ニ依レバ古キ以前ヨリ行ハレシモノヽ如ク一時ハ盛ニ製造セラレタルモ漸次衰退シテ其ノ狀昔日ノ比ニアラズ從テ該茶ハ飲料トシテハアマリ重要ノ位地ヲ占メズ且ツ前ニ述ベタルガ如ク各處ニ自生スルヲ以テ特ニ該樹ヲ植栽スルモノナク又製品ハ賣買セラレザルガ故ニ價格ノ如キモ判明セザルモ極メテ安價ナルハ言ヲマタザル處ナリ

三、不驚茶（一名埔荖）

不驚茶ハ不驚仔又ハ不驚經ト稱スル樹ノ新芽ヨリ製造スルモノニシテ其分布扒羅樹ノ如ク廣カラズ往々垣根庭前等ニ植ヘラレ或ハ路傍河岸等ニ自生セルヲ見ル故ニ特ニ栽培セラルヽコトナク根分ケ法ハ之レガ繁殖法トシテ容易ナリ其ノ種類ニ楓樹ノ如ク葉ノ七枚ニ分レタルモノト五枚ノモノトアリテ前者ハ品質佳良ナリ

製法及用途、製造法ハ前者ト大差ナキモ葉ヲ用ヒルモノト根ヲ用ヒルモノトノ二種アリ即チ葉ヲ用フルモノハ釜炒ノ際酒ヲ混入スルコトナク日光ニテ乾燥シ根部ヲ用ヒルモノニアリテハ掘リ取リタル後一應洗滌シテ土砂ヲ除キ充分日乾シ全ク水分ノ無キニ至リ之レヲ貯藏ス是レヲ飮用ニ供スルニハ葉ヲ原料トスルモノハ扒仔茶ト同樣ナリト雖根ヲ乾燥セルモノハ一寸内外ノ長サニ切斷シテ水ト共ニ藥罐ニ入レテ煮出シ其煎汁ヲ茶ノ代用トナス

該茶ハ前者ト等シク暑熱ノ候專ラ用ヒラルヽモノニシテ單ニ飮料タルノミナラズ藥用トシテ賞セラレ殊ニ腹痛ニハ其ノ奏効顯著ナリト云フ

尙是等ノ外ニ仙草、朱子草、苟拈草及桑根茶、米麥茶等ノ數種アレトモ更ニ實地踏査ノ上報告スベシ

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895

大正三年三月十四日印刷
大正三年三月十六日發行

臺灣總督府民政部殖産局

臺北城内西門街四番戸
印刷人　小塚兼吉

臺北城内北門街三丁目七番戸
印刷所　小塚印刷工場

農業部農業試驗所
TAIWAN AGRICULTURAL RESEARCH INSTITUTE
1895